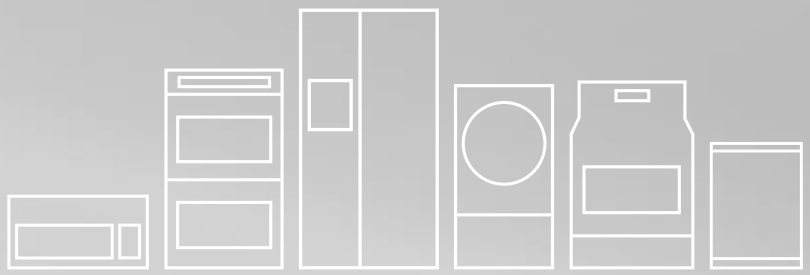
FRIGIDAIRE

# Todo acerca del uso y cuidado de su Estufa



ÍNDICE


Bienvenido y Felicitaciones ..... 2
Importantes Instrucciones de Seguridad ..... 3
Características en un Vistazo ..... 6
Antes de Ajustar los Controles Superiores ..... 9
Ajuste de los Controles Superiores ..... 12
Antes de Ajustar los Controles del Horno ..... 16
Funciones de los Controles del Horno ..... 17
Auto Limpieza ..... 29
Cuidado y limpieza ..... 31
Antes de Solicitar Servicio ..... 36
Garantía ..... 40

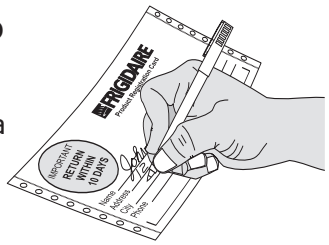

318205204 (Abril 2011) Rev. B

# BIENVENIDO Y FELICITACIONES

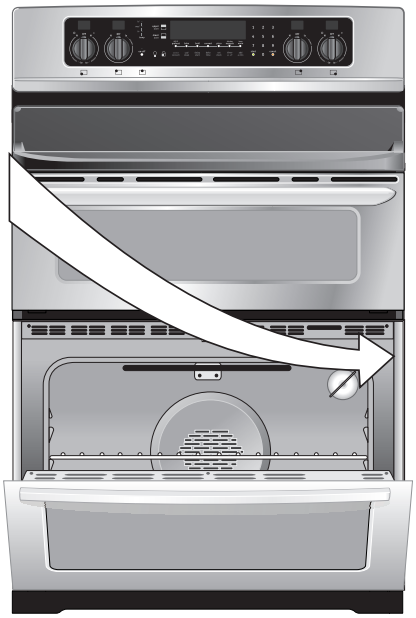
## Registro de su Producto

### Registre su Producto

La TARJETA PARA EL REGISTRO DE SU PRODUCTO debe ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products.




## Localización de la Placa de Serie



**Por favor tome nota de su modelo y números de serie aquí abajo para su futura referencia.**

Numero de Modelo:_____

Numero de Serie:_____

Fecha de Compra:_____

Felicitaciones por compra de su nuevo electrodoméstico! En **Electrolux Home Products** estamos muy orgullosos de nuestros productos y estando completamente comprometidos a brindarle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad numero uno.

Nos otros sabemos que usted disfrutara de su electrodoméstico y la agradecemos el haber elegido nuestro producto. Esperamos así que usted nos considere para sus próximas compras.

**POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual de uso y cuidado contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted podrá no encontrar las descripciones de todas las características de su electrodoméstico. Los gráficos mostrados son representativos. Los gráficos en su electrodoméstico podrán ser diferentes s a los mostrados en este manual. Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

### NOTA

Por favor engrape su factura de compra aquí para futura referencia.

© 2011 Electrolux Home Products
All rights reserved
Impreso en Canada

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.**

**Guarde estas instrucciones para su futura referencia.**

## DEFINICIONES

⚠ Este manual contiene importante instrucciones y símbolos de seguridad. Por favor preste atención a estos símbolos y siga las instrucciones proporcionadas.

### ⚠ ADVERTENCIA

**Este símbolo le ayudara a alertarlo de las situaciones que pueden causar serios daños a su persona, muerte o daños a su propiedad.**

### ⚠ ATENCIÓN

**Este símbolo le ayudara a alertarlo de situaciones que pueden causar serios daños a su persona o daños a su propiedad.**

### IMPORTANTE

IMPORTANTE indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

### ⚠ ADVERTENCIA

- **Todos los hornos se pueden volcar.**
- **Lesiones a las personas pueden resultar debido al vuelco de la unidad.**
- **Instale el soporte anti-vuelco.**
- **Vea las instrucciones de instalación.**

**Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico este deberá ser asegurado instalando adecuadamente el soporte anti-vuelco proveído con este horno de empotre. Refiérase a las Instrucciones de instalación para la correcta instalación de este soporte.**

- **Remueva todo cinta y empaque antes de utilizar su electrodoméstico. Destruya el cartón y bolsas de plástico después de desempacar su electrodoméstico.** No permita a los niños de jugar con el material de empaque. No remueva la etiqueta del cable de alimentación, ni la literatura que se encuentra adherida a la parte trasera de su horno de empotre. No remueva la placa con la serie y modelo.
- **Instalación Correcta. Asegúrese que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un electricista calificado o bien un instalador de acuerdo al Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70 (U.S.A) o CSA C22.1 PART1 (Canada)- ultima edición y código local de requerimientos.** Instale únicamente como las instrucciones lo muestran en el paquete de literatura proporcionado con este electrodoméstico. Pregunte a su vendedor recomendaciones acerca de técnicos calificados y centros de reparación autorizados. Averigüe como cortar la alimentación eléctrica hacia el electrodoméstico en el interruptor o caja de fusibles en caso de emergencia.
- **Servicio por el Usuario- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico, al menos que este específicamente recomendado en los manuales.** El resto de los servicios deben de ser ejecutados únicamente por un técnico calificado para reducir el riesgo de resultar lesionado y dañar al electrodoméstico.
- **Nunca modifique o altere la construcción de este electrodoméstico ya sea removiendo paneles, funda de cables, o cualquiera otra pieza de este producto.**

### ⚠ ADVERTENCIA

**Pisar, apoyarse, sentarse o jalar hacia abajo la puerta de este electrodoméstico puede causar serias lesiones a la persona o daño al electrodoméstico.** No permita a los niños subirse o jugar alrededor del electrodoméstico.

### ⚠ ADVERTENCIA

**No utilice el horno para almacenamiento.**

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico. Materiales inflamables no deben de ser almacenados dentro del horno.** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico.
- **Remueva la puerta del horno de cualquier electrodoméstico fuera de uso ya sea para propósitos de almacenamiento o deshacerse de la unidad.**

### ⚠ ATENCIÓN

**No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes y cajones que se encuentres por arriba del electrodoméstico.** Niños subiendo en el electrodoméstico pueden resultar seriamente lastimados.

- **No deje a sus niños solos- Los niños no debe de ser dejados solos o sin supervisión en el área de uso de este electrodoméstico.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **O TOQUE LOS ELEMENTOS INTERIORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO DE EMPOTRE HASTA QUE NO ESTÉN COMPLETAMENTE FRÍAS.** Los elementos eléctricos pueden estar calientes aun cuando los elementos ya tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden calentarse al punto de causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje ningún objeto de tela o cualquier otro material inflamable en contacto con estas superficies hasta que estas estén completamente frías. Entre estas áreas podemos mencionar las aperturas de ventilación, las superficies cerca de estas aperturas, puerta del horno y ventana.
- Use la vestimenta adecuada- Ropa holgada o con algún tipo de colguije o adorno no debe de usarse mientras se haga uso del electrodoméstico. No deje ropa o cualquier material inflamable en contacto con superficies calientes.

## ⚠ ADVERTENCIA

**Nunca use este electrodoméstico para entibiar o calentar un cuarto.**

- **No utilice agua o harina en fuegos producido por exceso de grasa. -Para apagar el fuego utilice la cubierta de un sartén, bicarbonato de sodio, algún químico seco o espuma de tipo extinguidor.**
- **Cuando caliente grasa o aceites, vigile de cerca.** Las grasas y aceites pueden incendiarse si se les permite calentarse en exceso.
- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno secos. Guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes.
- **No caliente recipientes con comida si no han sido abiertos. La presión puede causar que el recipiente explote y causar graves lesiones.**

## ➔ IMPORTANTE

**No trate de utilizar este electrodoméstico durante un apagón de electricidad. Si existe un apagón de electricidad, siempre apague el electrodoméstico.** Si el aparato no es apagado y la electricidad se restablece, este comenzara a operar. Una vez que la electricidad se restablezca, reajuste el reloj y las funciones del horno.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado—**Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el area del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie**—Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado**—Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores**—No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilizela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados**—Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No utilice cubiertas decorativas.** Si un quemador es encendido accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y podría derretirse. Las cubiertas calientes podrán ocasionar quemaduras si las toca. La plancha de cocinar también podría ser dañada.

## PARA PLANCHAS DE COCINAR VIDRIO SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota**— Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado**—Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza puden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre areas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO DE SU HORNO

- **Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno**. Párese a un costado del electrodoméstico cuando abra la puerta de un horno que este caliente. Deje el aire caliente o vapor circular antes de remover o reemplazar la comida en el horno.
- **Mantenga los ductos de ventilación sin obstrucción alguna.** El horno de empotre es ventilado en la panel superior o por la moldura central dependiendo del modelo. Tocar las superficies en estas áreas cuando el horno de empotre este en función puede causar quemaduras severas. Además no ponga objetos de plástico o sensibles al calor cerca de las ventilaciones. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

### ⚠ ADVERTENCIA

**No utilice papel aluminio para proteger el fondo del horno. Utilice solamente papel aluminio según las recomendaciones de este manual. La incorrecta instalación de estos protectores puede causar un choque eléctrico, o fuego.**

- **Posición de las parrillas de Horno.** Siempre ponga sus parrillas de horno en el lugar deseado mientras el horno de empotre este frió. Remueva cualquier tipo de utensilio de las parrillas antes de remover la parrilla. Si la parrilla debe de ser desplazada mientras el horno este caliente, sea extremadamente cauteloso. Use guantes de horno y tome la parrilla con dos manos para reposicionarla, No deje los guantes en contado con los elementos calientes del horno o con el interior del horno.
- **No utilice el sartén asador sin el inserto rejilla.** El sartén asador y la rejilla permiten que la grasa pase a través evitando el contacto con el calor del asador.
- **No cubra la rejilla del asador o el fondo del horno con papel aluminio.** La grasa y aceite expuestos pueden incendiarse.
- **No toque el foco de un horno caliente con un trapo húmedo.** Hacer esto puede causar que el foco se rompa. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico hacia el electrodoméstico antes de remover y remplazar el foco.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU HORNO

- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza.
- **Limpiadores/Aerosoles**- Siempre siga las recomendaciones de uso del fabricante. Este enterado que el exceso de residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse y causar daños y/o lesiones.
- **Limpie en el ciclo de auto limpieza solo las partes del electrodoméstico mencionadas en la Guía del Propietario.** Antes de usar el ciclo de auto limpieza del electrodoméstico, remueva el sartén asador y cualquier otro utensilio almacenado en el electrodoméstico.
- **No limpie el sello de la puerta del horno.** El sello de la puerta es esencial para un buen sellado. Tome los debidos cuidados para no mover o dañar el sello.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno o protector de cualquier tipo debe ser utilizado dentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.

### ⚠ ATENCIÓN

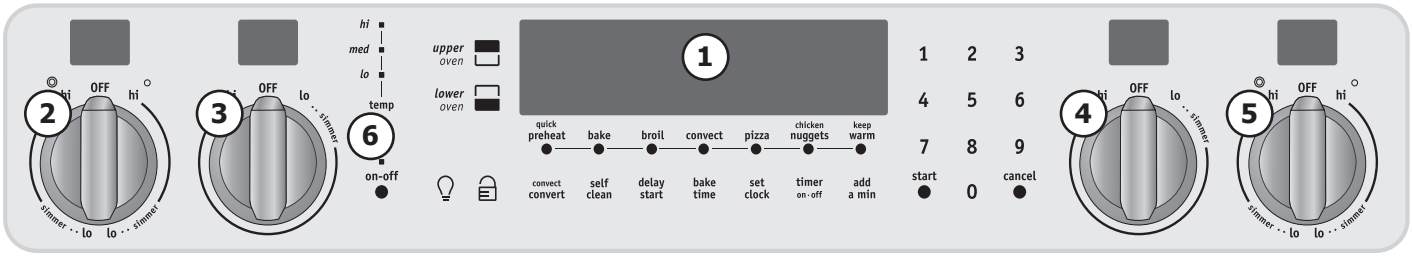
La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno de empotre. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado.

### ➔ NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El acto "California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement" requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas para el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que cualquier negocio avise a sus consumidores de la exposición potencial a dichas substancias.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA SU FUTURA REFERENCIA.

# CARACTERÍSTICAS EN UN VISTAZO

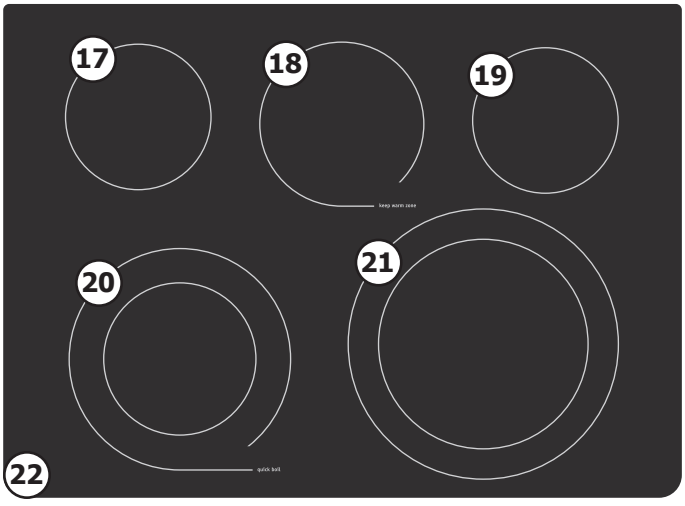


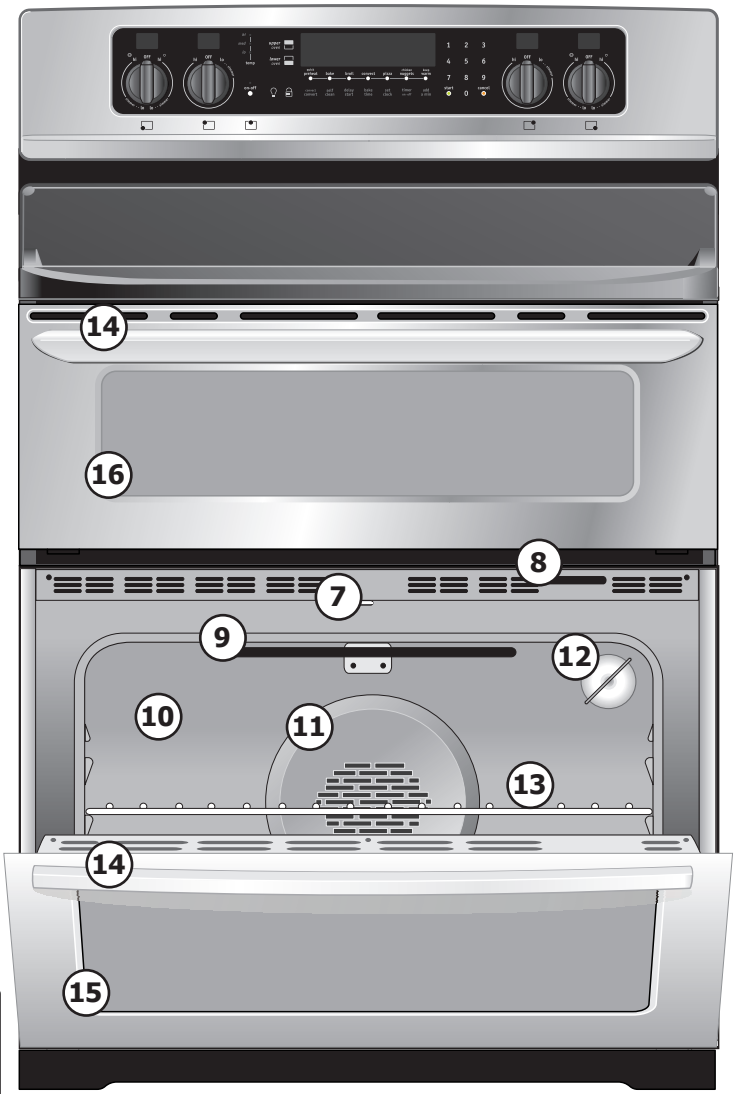

## Las características de su estufa incluyen lo siguiente:

1. Control electrónico del horno con temporizador.
2. Control del elemento delantero izquierdo.
3. Control del elemento trasero izquierdo.
4. Control del elemento trasero derecho.
5. Control del elemento delantero derecho.
6. Control del área calentadora.

7. Gancho de la puerta del horno abajo.
8. Respiradero del horno abajo.
9. Elemento de asado del horno de abajo.
10. Interior del horno de convección con auto-limpieza.
11. Ventilador de convección del horno y cubierta.
12. Luz interior del horno.
13. Parrillas ajustables del horno.
14. Manija grande de la puerta del horno.
15. Puerta del horno inferior con ventanilla grande.
16. Puerta del horno superior con ventanilla grande.

17. Elemento radiante sencillo de 6".
18. Elemento del área calentadora.
19. Elemento radiante sencillo de 6".
20. Elemento radiante doble de 6" y 9".
21. Elemento radiante doble de 9" y 12".
22. Superficie de cocción de vidrio cerámico.




### NOTA

Las características de su estufa pueden varia de acuerdo con el tipo y color del modelo.

# ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

## Control electrónico de los elementos superiores (ESEC)

El control electrónico de los elementos superiores (ESEC) ofrece un despliegue digital de los elementos superiores radiantes de la cubierta. Las pantallas de los ESEC, en combinación con las teclas de control, están diseñadas para reemplazar las perillas de control convencional.

## Ajustes de pantalla ESEC disponibles

El control ESEC despliega en la pantalla ESEC los niveles de calor entre 'Hi' (Alto) (Figura 2) y 'Lo' (Bajo) (Figura 5), además de 'OFF' (Apagado) (Figura 1). Los ajustes entre 9,5 y 3,5 se alcanzan en incrementos de 0,5 (1/2). Los ajustes entre 3,0 y 1,2 son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0,2 (1/5) hasta 'Lo' (Bajo) (Figura 5, ajuste mínimo de cocción a fuego lento) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

## Mensaje 'PF' del ESEC

El ESEC desplegará el mensaje 'PF' (Figura 6) cada vez que se interrumpa el suministro eléctrico al electrodoméstico.

## Indicador de la superficie caliente (HE)

Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Un indicador "HE" (Figura 4) se encenderá y se mantendrá encendido hasta que la superficie de la cocina halla enfriado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador "HE" se halla apagado.

## Mensaje indicador de error ESEC (Er)

Aparecerá un mensaje de error ("Er" encendido) cuando se encienda el horno (o después de un corte de energía) si se dejó CUALQUIERA de las perillas en la posición de ENCENDIDO (Figura 7). Si hay un corte de energía, coloque todas las perillas de los controles superiores en la posición de APAGADO. Esto restablecerá los controles superiores.

Una vez se han configurado los controles superiores en la posición de APAGADO, éstos deben regresar a su funcionamiento normal. Si los controles superiores no funcionan y el mensaje."Er" permanece en cualquier pantalla después de estos procedimientos, comuníquese con su técnico de servicio autorizado para obtener asistencia.

## Característica de bloqueo de ESEC (- -)

Esta característica no funcionará durante un ciclo de autolimpieza o cuando el bloqueo de la cubierta esté activo. Cada vez que se active el bloqueo de la cubierta, " - - " aparecerá en cualquier pantalla (vea la Figura 8).

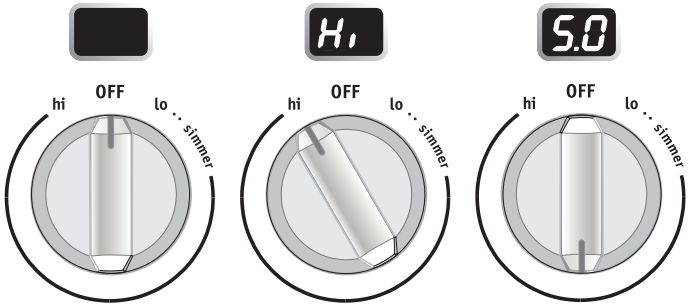



Figura 1 Figura 2 Figura 3

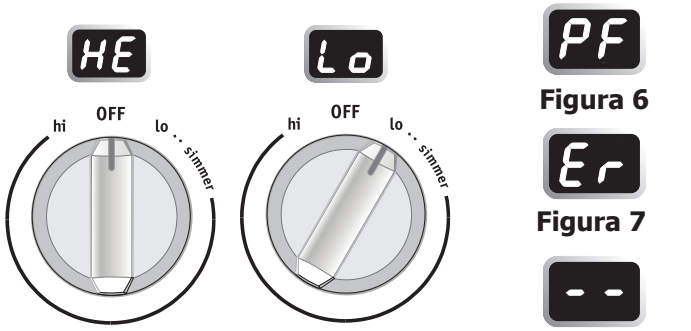



Figura 4 Figura 5

Figura 6



Figura 7



Figura 8

## Ajustes Recomendados para Cocinar en la Cubierta

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando.

**Nota:** El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

| Ajustes Recomendados para Cocinar en la Cubierta | |
|---|---|
| **Ajuste** | **Tipo de Cocción** |
| ALTO (Hi) | Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla. |
| MEDIANO ALTO (8.0 - 10.0) | Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén. |
| MEDIANO (6) | Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor. |
| MEDIANO BAJO (2.0 - 4.0) | Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados. |
| Bajo (Lo) | Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento. |

### NOTA

Los elementos radiantes tienen un limitado que les permite pasar por un ciclo "ON" y un ciclo "OFF", aún cuando estén en el ajuste "HI". Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste "HI" es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.

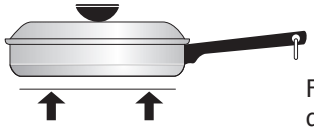
# ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

## Selección de los utensilios de cocina

El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 1 & 2.

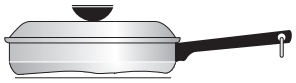
Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor (Figura 1). Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 2).

CORRECTO

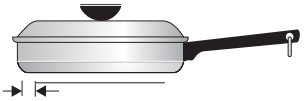


- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.

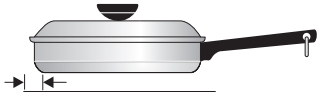
INCORRECTO



Fondos curvos y combados de los utensilios



El utensilio sobresale más de y media pulgada del elemento.



El utensilio es más pequeño que el elemento.

El mango pesado hace volcar el utensilio.

**Figura 1**

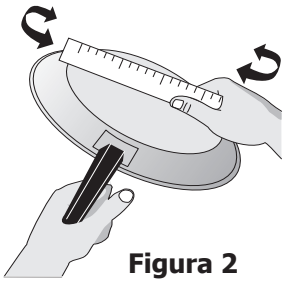


**Figura 2**

## Generalidades sobre la Cubierta de Vidrio Cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta.

El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

## Generalidades sobre los Elementos Radiantes Superiores

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado.

Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

### NOTA

Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

## Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

**ALUMINIO -** Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

**COBRE -** Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

**ACERO INOXIDABLE -** Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las machas.

**HIERRO FUNDIDO -** Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

**PORCELANA ESMALTADA en METAL -** Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las cubiertas de vidrio cerámico.

**VIDRIO -** Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

### NOTA

El vidrio volverá verde cuando los elementos de superficie estan en la posición de apagado después de haber sido utilizados a agrande intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio volverá a su color blanco inicial después de haberse completamente enfriado (Vidrio blanco solamente).

## Funcionamiento de los elementos radiantes superiores sencillos

La cubierta tiene elementos superiores radiantes sencillos en 2 ubicaciones (Figura 1): el elemento en la posición derecha trasera y en la posición izquierda trasera.

**Uso de los elementos radiantes superiores sencillos:**

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior.
2. Oprima y gire la perilla de control superior en cualquier dirección el ajuste deseado (Figura 2). Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
3. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.

### NOTA

Consulte las páginas 7 y 8 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta.

### ATENCIÓN

**No coloque películas de aluminio u objetos plásticos como envases de sal y pimiento, sostenedores de utensilio o envolturas de plástico sobre la cocina cuando esté en uso.** Estos podrían derretirse u encenderse. Los porta-ollas, paños utensilios de madera podrían encenderse si se colocan muy cerca de los elementos o quemadores.

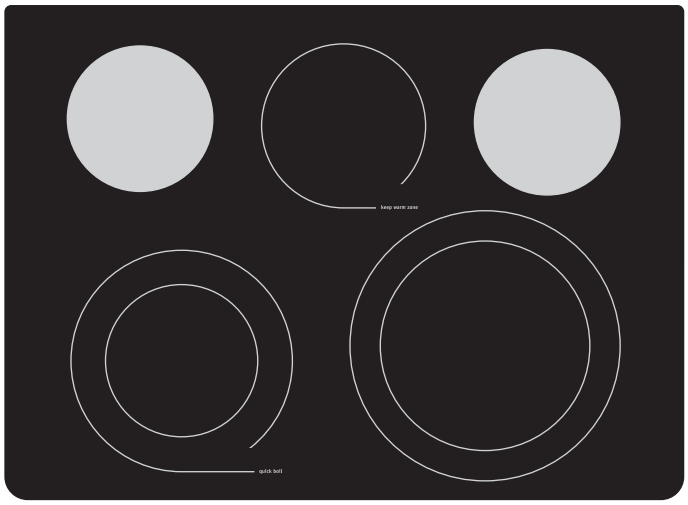



**Figura 1**

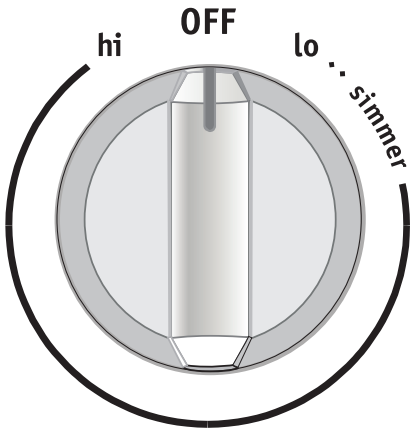



**Figura 2**

### ATENCIÓN

Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso "**HE**" se halla apagado.

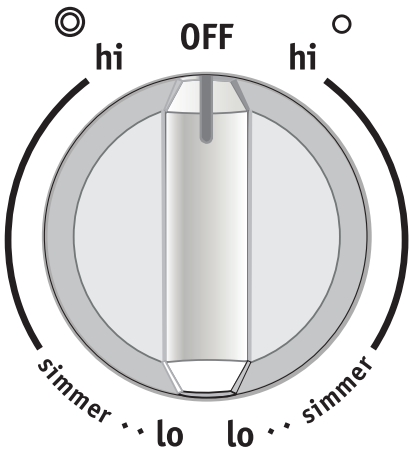
# AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

## Funcionamiento de los Elementos Radiantes Dobles

La cubierta está equipada con dos elementos superior radiante doble situado en la posición delantera derecha y izquierda derecha (Ver Figura 1). Los palabras en el botón de control se usan para indicar que serpentín del elemento radiante doble se calentará. El palabra ● indica que solamente el serpentín interior se calentará (Figura 2). El palabra ◉ indica que se calentarán tanto el serpentín exterior como el interior (Figura 3). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

**Funcionamiento del Elemento Superior Doble**

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Ver Figura 2) para un utensilio de cocina más grande o a la derecha (Ver Figura 3) para un utensilio más pequeño. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeñ** para el área de calefacción del elemento.
3. **Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.**




### ⚠ ATENCIÓN

**No coloque películas de aluminio u objetos plásticos como envases de sal y pimiento, sostenedores de utensilio o envolturas de plástico sobre la cocina cuando esté en uso.** Estos podrían derretirse u encenderse. Los porta-ollas, paños utensilios de madera podrían encenderse si se colocan muy cerca de los elementos o quemadores.

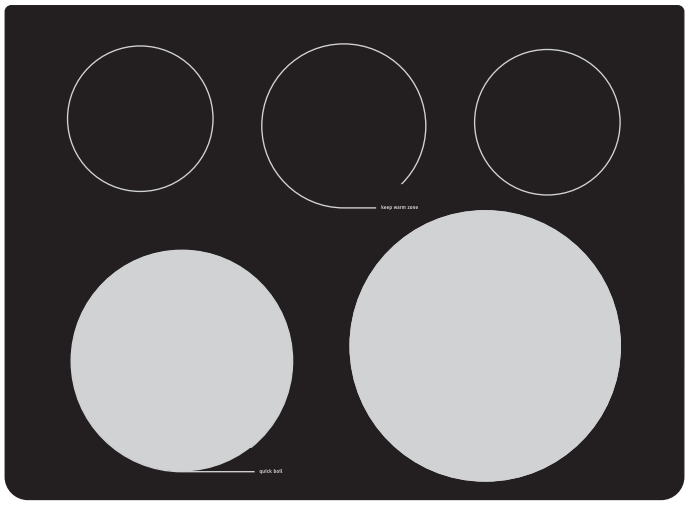


**Figura 1**

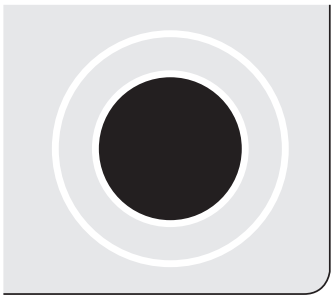


**Figura 2**

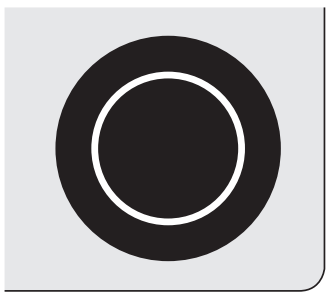


**Figura 3**

### NOTA

Consulte las páginas 7 y 8 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta.

### ⚠ ATENCIÓN

Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso "**HE**" se halla apagado.

## Empleo del Área Calentadora

El propósito del área calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos cocinados, tales como: verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, panes, pasteles y platos de servir que se pueden usar en el horno.

No se recomienda calentar comida fría en el área. Todos los alimentos que se colocan en el área calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad.

Para obtener mejores, resultados cuando caliente pasteles o panes, la cubierta debe tener una abertura para que deje escapar la humedad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.** En el área calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno y en la cubierta de la estufa.

### Ajuste del Control de la Zona de Calentar

1. Presione el botón **on-off** (Fig.4) en la posición Zona de Calentar. El indicador luminoso destellará.

**Nota**: Si ningún botón es presionado en 25 segundos, la función ON se anulará.

2. Para controlar la Zona de Calentar, presione **temp** una vez para ENCENDER el nivel en "LO" (baja).
3. Cada **temp** toque aumentará el nivel de intensidad. La Zona de Calentar tiene 3 niveles de intensidad desde HI (ver Figura 3) hasta LO (ver Figura 1). El nivel de intensidad puede ser ajustado en todo momento mientras que la Zona de Calentar esté encendida.
4. Cuando los alimentos estén listos para servir, presione el botón **on-off** una vez para apagar la Zona de Calentar. El indicador luminoso se apagará.

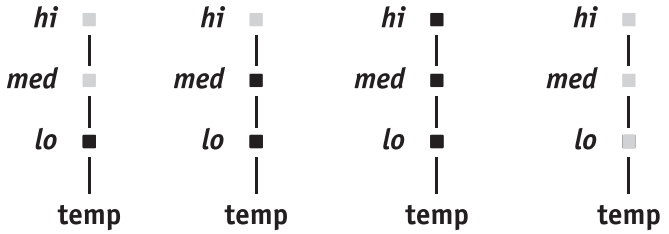



**Figura 1** **Figura 2** **Figura 3**

**Figura 4**

### ⚠ ATENCIÓN

La Zona de Calentar no se pondrá al rojo vivo cuando esté caliente, pero se calienta suficiente para causar quemaduras. Evite de colocar sus manos cerca o sobre la Zona de Calentar hasta que el indicador luminoso se apague. Siempre utilice un porta-ollas o guantes para retirar los alimentos de la Zona de Calentar pues se encuentran calientes.

### ⚠ ATENCIÓN

**No coloque películas de aluminio u objetos plásticos como envases de sal y pimiento, sostenedores de utensilio o envolturas de plástico sobre la cocina cuando esté en uso.** Estos podrían derretirse u encenderse. Los porta-ollas, paños utensilios de madera podrían encenderse si se colocan muy cerca de los elementos o quemadores.

### Selección de la Temperatura

Refer to the keep warm zone table for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

**Tabla de Ajustes Recomendados para el Área Calentadora**

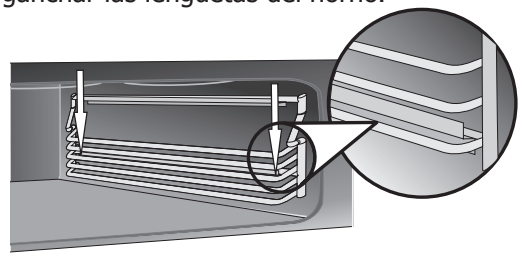
| Tipo de Alimento | Ajuste |
|---|---|
| Bebidas Calientes | 'HI' (ALTA) |
| Alimentos Fritos | 'HI' (ALTA) |
| Verduras | 'MED' (MEDIANA) |
| Estofados | 'MED' (MEDIANA) |
| Sopas (crema) | 'MED' (MEDIANA) |
| Salsas | 'MED' (MEDIANA) |
| Carnes | 'MED' (MEDIANA) |
| Salsas | 'LO' (BAJA) |
| Huevos | 'LO' (BAJA) |
| Platos de Servir con Alimentos | 'LO' (BAJA) |
| Guisos al Horno | 'LO' (BAJA) |
| Panes/Pasteles | 'LO' (BAJA) |

# ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

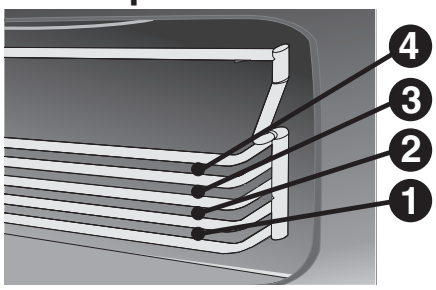
## Para instalar el soporte de la rejilla del horno

Para instalar el soporte de la rejilla del horno, inserte las lengüetas de soporte en los agujeros ubicados en el lado interno del horno tal como se muestra a continuación.

Para retirar el soporte de la rejilla del horno, tire del soporte para desenganchar las lengüetas del horno.



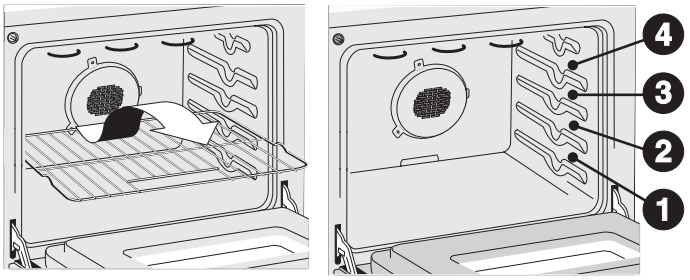
## Ubicación de las parrillas del horno superior




## Remoción y colocación de las parrillas del horno inferior

COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRÍO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

**Para quitar,** tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. **Para colocar,** inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



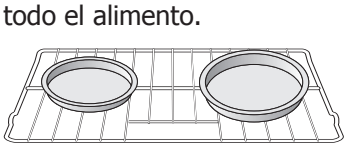

## Posiciones recomendadas de las parrillas

| Alimento | Horno sup. | Horno inf. |
|---|---|---|
| Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado | 1 o 2 | 4 |
| Galletas, panquecitos, pasteles & tartas | | |
| 1 parrilla | 2 | 2 o 3 |
| 2 parrillas | - | 2 y 4 |
| 3 parrillas | - | 2, 3 y 4 |
| Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, cacerolas, trozos de carne o pollo | 1 o 2 | 1 o 2 |
| Pavo, asado o jamón | - | 1 |

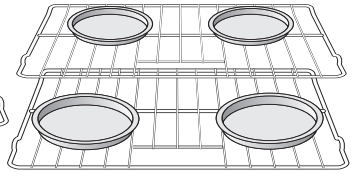
## Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

### NOTA

Siempre tenga precaución al retirar los alimentos.

## Ubicación del Respiradero del Horno

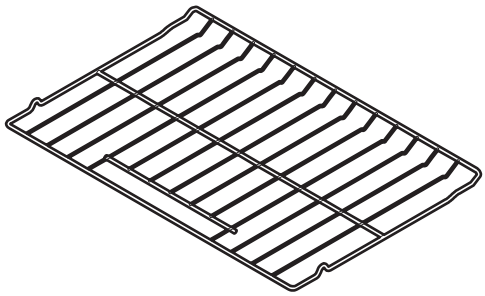
Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto. **NO BLOQUEE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO.** No cierre nunca las aberturas con papel aluminio o cualquier otro material.

### ATENCIÓN

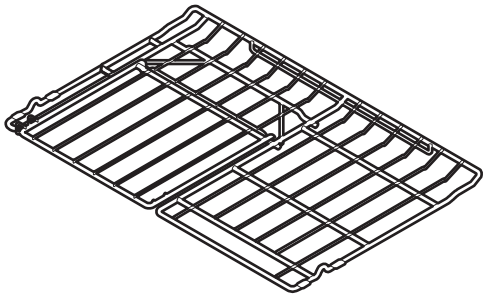
**El horno inferior vienen equipado con un ventilador que trabaja bajo el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes a una temperatura fría. Es posible que este ventilador continúe trabajando aun si el horno este apagada y trabajara hasta que el horno este totalmente fría.**

## Tipos de Parrillas del Horno

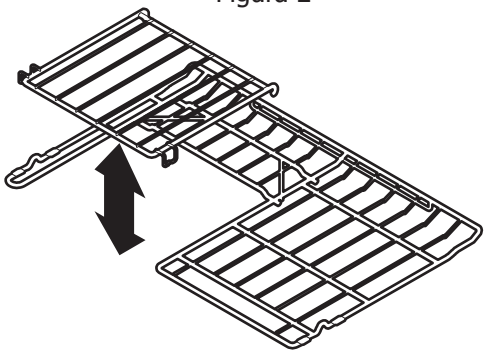
- **Parrilla de horno de manija plana**.
- **Media parrilla**.
- **Parrilla Effortless™** (Figura 4).



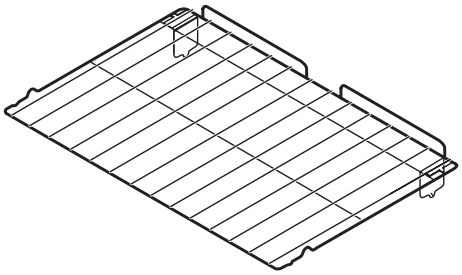
**Parrilla de horno de manija plana**
Figura 1



**Media parrilla** - Posición cerrado
Figura 2



**Media parrilla** - Posición abriado
Figura 3



**Parrilla Effortless™**
Figura 4

### ⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use guantes para hornear cuando use el horno. Cuando use el electrodoméstico, las parrillas del horno y la cubierta se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.

La **Parrilla plana con manija** puede ser utilizada para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La **media parrilla** (algunos modelos) plana cuenta con un inserto extraíble que puede ofrecer espacio adicional para alimentos más grandes. La porción derecha de la media parrilla se puede usar igualmente para otros alimentos, tales como una cacerola (Ver Figuras 3 y 6). Para retirar el inserto de la media parrilla, oprima el lado delantero izquierdo de la parrilla donde se coloca el inserto (vea la figura 5) y gírelo a la derecha para sacarlo. Para volver a instalar el inserto, coloque los ganchos traseros del inserto en su lugar (vea el número 1 en la figura 6) y baje el inserto. Asegúrese de que ambos ganchos delanteros del inserto se enganchen en la parrilla (vea el número 2 en la figura 6).

Figura 5

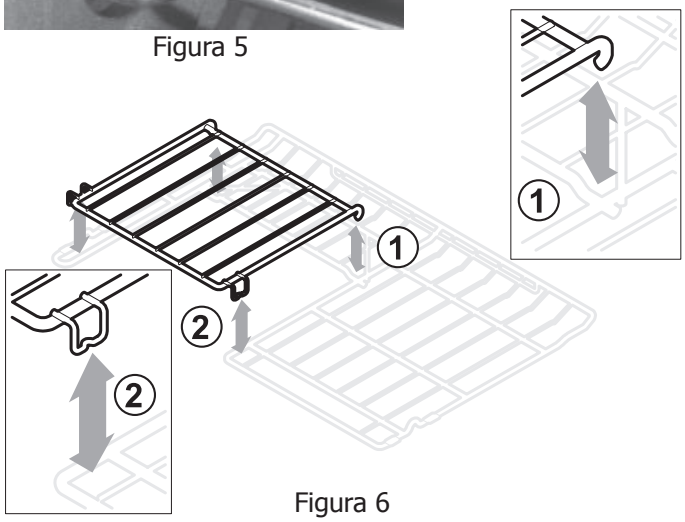



Figura 6

# ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

## Sistema de parrillas del horno Effortless™

Algunos modelos vienen equipados con un sistema especial de parrillas del horno que extiende automáticamente las parrillas del horno en forma parcial hacia afuera cuando se abre la puerta del horno para facilitar el acceso a los alimentos. Esta característica funciona cada vez que se abre o se cierra la puerta del horno.

**Para ensamblar el sistema de parrillas del horno Effortless™:**

1. Ubique todas las partes requeridas. Necesitará la parrilla del horno que se incluye (la parrilla del horno Effortless™ es una parrilla plana con un recubrimiento oscuro especial en el lado izquierdo y derecho de la parrilla) y los 2 brazos conectores cromados que también se incluyen.
2. Abra la puerta del horno. Asegúrese de que el horno esté completamente frío antes de continuar.
3. Coloque la parrilla del horno en las posiciones 1, 2 ó 3 solamente (consulte la página anterior para verificar las posiciones). Asegúrese de que los soportes del conector de la parrilla estén en la parte trasera de la estufa y que estén orientados hacia la parte inferior del horno (consulte la Figura 2).
4. Ensamble un brazo conector a la vez. Con la puerta del horno abierta y la parrilla del horno en su lugar, instale un extremo del brazo conector en el agujero del soporte del conector de la puerta (Figura 1) y el otro extremo en el agujero del soporte del conector de la parrilla (Figura 2 y como se aprecia en la Figura 3). Es posible que deba ajustar la parrilla del horno hacia adentro o hacia afuera para que coincida con la longitud del brazo conector.
5. Mientras sostiene el brazo conector en su lugar, gírelo de manera que sus extremos estén orientados hacia arriba (consulte las figuras 4 y 5). Ahora el brazo conector debe estar bloqueado en su posición.
6. Repita los pasos 4 y 5 con el otro brazo conector.
7. Una vez que ambos brazos conectores estén en su lugar, asegúrese de probar el funcionamiento de la parrilla del horno cerrando la puerta suavemente. La parrilla se debe mover hacia adentro y hacia afuera del horno libremente al abrir o cerrar la puerta.

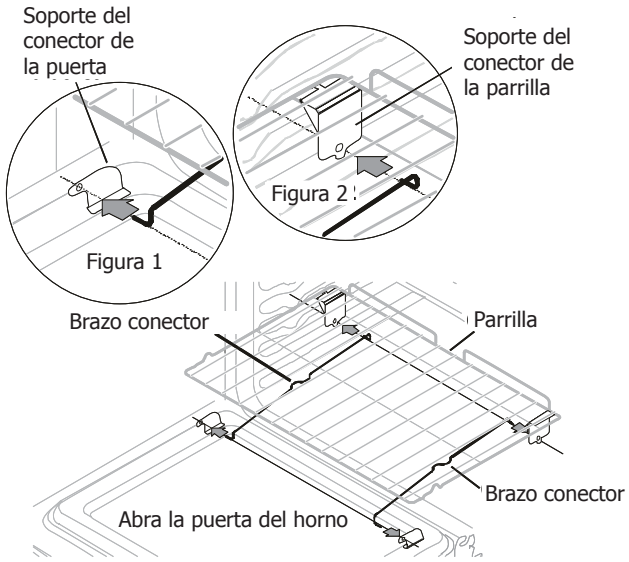



Figura 3 - Ensamble del sistema de parrillas del horno Effortless

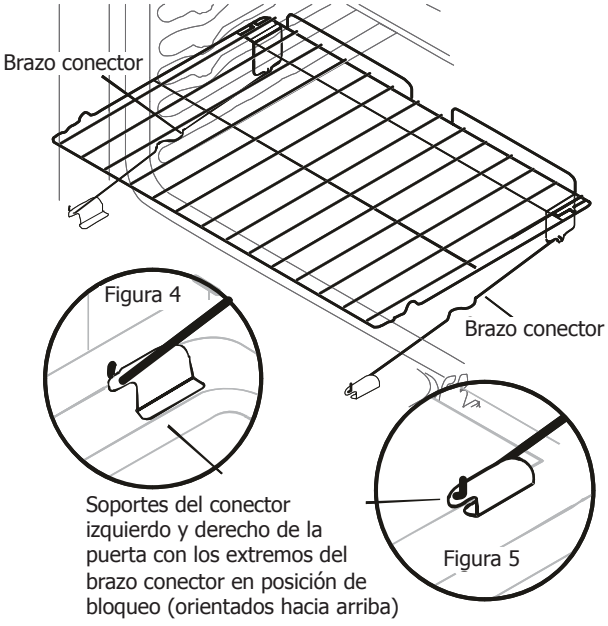

Brazo conector
Figura 4
Brazo conector
Soportes del conector izquierdo y derecho de la puerta con los extremos del brazo conector en posición de bloqueo (orientados hacia arriba)
Figura 5

Figura 6 - Parrilla del horno Effortless después del ensamble

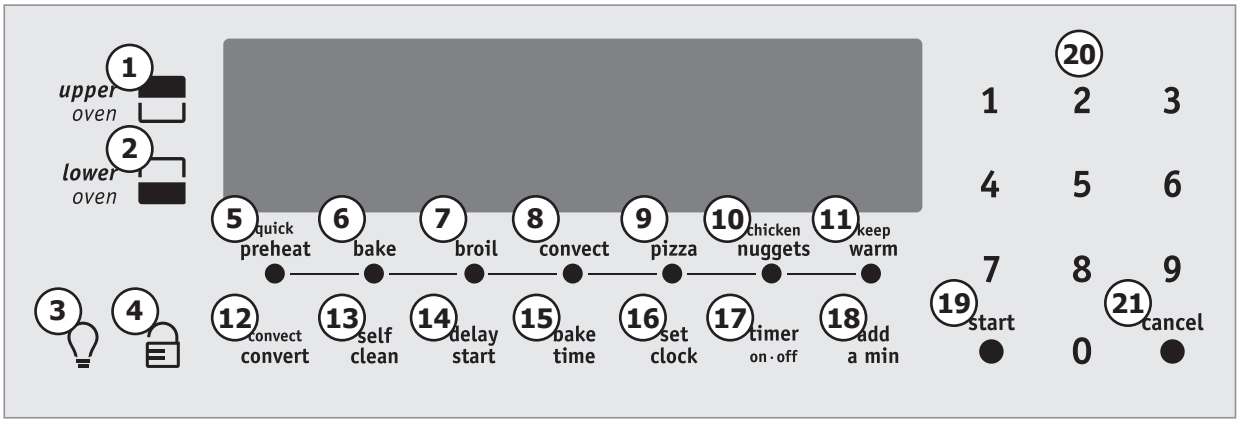
## ⚠ ATENCIÓN

**RETIRE TODAS LAS PARRILLAS Y PARTES DEL HORNO antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.** Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento del sistema de parrillas del horno Effortless se dañará y ocasionará que las parrillas pierdan su acabado brillante y se tornen azules. Retire TODAS las parrillas del horno y límpielas según las instrucciones que se proporcionan en la sección Cuidado y limpieza de este manual.

Asegúrese de que el horno y las parrillas del horno se hayan enfriado COMPLETAMENTE y que se puedan manipular con seguridad antes de intentar ensamblar o desensamblar el sistema de parrillas del horno Effortless™. **Nunca levante las parrillas del horno si están calientes.**

## FUNCIONES DE LAS TECLAS DE CONTROL

**LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.** Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. Las instrucciones detalladas para cada característica y función han sido incluidas más adelante en este **Manual del Usuario.**




1. **"UPPER OVEN"** (horno de arriba)—Se usa para seleccionar el horno de arriba.
2. **"LOWER OVEN"** (horno de abajo)—Se usa para seleccionar el horno de abajo.
3. **"OVEN LIGHT"** (luz del horno)— Se usa para ENCENDER y APAGAR la luz del horno.
4. **"OVEN LOCKOUT"** (bloqueado del horno)— Se usa para activar la función de bloqueo.
5. **"QUICK PREHEAT"** (precalentamiento rápido)— Se usa para precalentar rápidamente el horno.
6. **"BAKE"** (hornear)— Se usa para programar la función normal de hornear.
7. **"BROIL"** (asado a la parrilla)— Se usa para seleccionar la función de asar a la parrilla.
8. **"CONVECT"** (convección) horno inferior solamente— Se usa para ajustar las funciones de horneado o asado por convección.
9. **PIZZA**— Se usa para ajustar la función de pizza.
10. **"CHICKEN NUGGETS"** (nuggets de pollo)— Se usa para ajustar la función de nuggets de pollo.
11. **"KEEP WARM"** (servir tibio)— Se usa para ajustar la funcione servir tibio.
12. **"CONVECT CONVERT"** (conversión a convección) horno inferior solamente— Se usa para convertir una receta normal de horneado a una receta de horneado por convección.
13. **"SELF-CLEAN"** (autolimpieza)—se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza.
14. **"DELAY START"** (encendido diferido)— se usa para programar un ciclo de horneado programado diferido o un ciclo de autolimipeza diferida.
15. **"BAKE TIME"** (tiempo de horneado)— se usa para programar el tiempo requerido para el horneado.
16. **TECLA "SET CLOCK"** (ajuste del reloj)— se usa para programar la hora del día.
17. **"TIMER ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador)— se usa para programar o anular el temporizador.
18. **"ADD A MIN"** (agregar un minuto)— se usa para agregar minutos al temporizador.
19. **"START"** (encendido)— Se usa para iniciar todas las funciones del horno (no se usa para la luz del horno).
20. **TECLAS NUMÉRICAS DEL 0 AL 9**— Se usan para programar las temperaturas y los tiempos.
21. **"CANCEL"** (anular)— Se usa para anular cualquier función del horno previamente programada, excepto el bloqueo del horno, la hora del día y el temporizador.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS DEL CONTROL

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de ENTRADA sonará cada vez que se oprima una tecla (la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos).

Un tono de ERROR DE ENTRADA (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

| FUNCIÓN | | TEMP./TIEMPO MÍN. | TEMP./TIEMPO MÁX. |
|---|---|---|---|
| TEMP. DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| TEMP. DE HORNEADO | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| TEMP. DE ASADO | | 400°F/205°C | 550°F/288°C |
| HORNEADO POR CONVECCIÓN | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| ROSTIZADO A CONVECCIÓN | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| ASADO POR CONVECCIÓN | | 400°F/205°C | 550°F/288°C |
| PIZZA | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| NUGGETS DE POLLO | | 170°F/77°C | 550°F/288°C |
| TEMPORIZADOR | 12 Hr. Mode | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| | 24 Hr. Mode | 0:01 Min. | 11:59 Hr./Min. |
| RELOJ | 12 Hr. Mode | 1:00 Hr./Min. | 12:59 Hr./Min. |
| | 24 Hr. Mode | 0:00 Hr./Min. | 23:59 Hr./Min. |
| HORNEADO DIFERIDO | 12 Hr. Mode | 1:00 Hr./Min. | 12:59 Hr./Min. |
| | 24 Hr. Mode | 0:00 Hr./Min. | 23:59 Hr./Min. |
| TIEMPO DE HORNEADO | 12 Hr. Mode | 0:01 Min. | 5:59 Hr./Min. |
| | 24 Hr. Mode | 0:01 Min. | 5:59 Hr./Min. |
| TIEMPO AUTOLIMPIEZA | | 2 hours | 4 hours |

## INFORMACIÓN IMPORTANTE A TENER EN CUENTA ANTES DE PROGRAMAR CUALQUIER FUNCIÓN DE COCCIÓN BÁSICA EN EL HORNO

Este electrodoméstico ha sido programado de fábrica para que inicie cualquiera de las funciones **BAKE** (hornear), **CONV BAKE** (horneado por convección), **CONV ROAST** (asado por convección) o **QUICK PREHEAT** (precalentamiento) automáticamente con la temperatura de horno a 350°F. Las funciones BROIL (asar) y **CONV BROIL** (asar por convección) automáticamente con la temperatura de horno a 550°F. Sin embargo, es posible ajustar la temperatura programada del horno en cualquier momento del proceso de cocción. También es posible elegir las funciones de **BAKE TIME** (tiempo de cocción) o **DELAY START** (encendido diferido) para cualquiera de las funciones mencionadas previamente.

### NOTA

El horno superior no está equipado con un ventilador o elemento de convección. Ninguna de las funciones de cocción por convección relacionadas estará disponible en este horno.

## INDICADOR DE LA TEMPERATURA

Su horno esta equipado con indicadores de temperatura. Cuando un modo de cocción es activado, la temperatura actual será mostrada e incrementara de acuerdo con el precalentado del horno. Cuando el horno haya llegado a la temperatura fijada, un sonido emitido por el horno servirá como recordatorio de que es tiempo de meter los alimentos dentro del horno. Esta función estará activa durante el modos: **HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN**, **ROSTIZADO POR CONVECCIÓN y PIZZA**.

### NOTA

El nivel más bajo de temperatura que se puede mostrar es 100°F.

## PARA AJUSTAR EL RELOJ

El botón **SET CLOCK** se utiliza para ajustar el reloj. El reloj puede ser ajustado para una operación de 12 a 24 horas. El reloj viene ajustado de fábrica para un modo de operación de 12 horas. Cuando el electrodoméstico es conectado por primera vez, o cuando la corriente eléctrica haya sido interrumpida, el indicador parpadeara junto con el mensaje "PF" (power failure).

**Para ajustar el reloj a la 1:30:**

1. Presione el botón **SET CLOCK**. **"CLO"** y la hora actual del día aparecerán en el indicador.
2. Presione los botones **1 3 0** para ajustar el reloj. ."CLO" aparecerá en el indicador.
3. Presione **START**. "**CLO**" desaparecerá y el reloj comenzará a funcionar

## CHANGING BETWEEN 12 OR 24 HOUR TIME OF DAY DISPLAY

1. Presione y mantenga oprimida la tecla **SET CLOCK** (ajustar reloj) durante 6 segundos. **"CLO"** aparecerá en el indicador.
2. **CONTINUA** teniendo la teclas hasta que "**12Hr dAY**" o "**24Hr dAY**" aparece en el indicador y el control emitirá una señal sonora.
3. Presione **SELF CLEAN** (autolimpieza) para cambiar los ajustes entre 12 y 24. El indicador mostrará ya sea "**12Hr dAY**" o "**24Hr dAY**".
4. Presione **START** para aceptar el cambio u pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio.
5. Coloque la hora correcta como se describe arriba en Para Ajustar el Reloj. Sírvase notar que si se eligió el modo de 24 horas, el reloj ahora desplegará la hora desde 0:00 hasta 23:59 horas.

## HORNEADO CONTINUO O AHORRO DE ENERGIA DE 6 HORAS

Las teclas **CONTADOR DE TIEMPO** (Timer) y **LIMPIEZA** (Self-Clean) controlan las características de horneado continuo o de ahorro de energía de 6 horas. El control del horno ha sido preajustado en la fábrica para la característica de ahorro de energía de 6 horas que apagará el horno si el control del horno es dejado encendido durante más de 6 hora. El horno puede ser programado para anular esta característica para Horneado Continuo.

**Programación del control para las características de Horneado Continuo o Ahorro de Energía de 6 horas**

1. Presione y mantenga oprimida la tecla **TIMER** durante 6 segundos.

   Después de 6 segundos "**6Hr OFF**" o "**StAY On**" aparecerá en la pantalla y un sonido se escuchará.
2. Presione **SELF CLEAN** para cambiar entre las características de ahorro de energía de 12 horas y horneado continuo.

**Nota:** "**6Hr OFF**" en el indicador visual indica que el control está programado para modo de ahorro de energía de 6 horas y **"StAY On"** indica que el control ha sido programado para la característica de horneado continuo.

3. Presione **START** para aceptar el cambio (Fig. 4; el indicador visual volverá a desplegar la hora del día) u pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio.

## DESPLIEGUE DE LA TEMPERATURA - FAHRENHEIT O CELSIUS

Las teclas **ASAR A LA PARRILLA (Broil)** y LIMPIEZA (**Self Clean)** controlan los modos de despliegue de la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. El control del horno puede ser programado para desplegar las temperaturas en Fahrenheit o Celsius. El horno ha sido preajustado en la fábrica para desplegar las temperaturas en grados Fahrenheit.

**Cambio del despliegue de la temperatura de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit**

1. Para saber si la pantalla esta programada para Fahrenheit o Celsius, pulse **BROIL** y continué de PULSAR por 6 segundos; "**550°**", **"BROIL"** aparecerán en la pantalla y un sonido se escuchará. Si "**FAhrnht**" aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Fahrenheit. Si "**CELSIUS**" aparece, la pantalla mostrará temperaturas en Celsius.
2. Presione **SELF CLEAN** para cambiar entre el modo de despliegue de Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrará ya sea either "**FAhrnht**" o "**CELSIUS**".
3. Presione **START** para aceptar el cambio u pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## BLOQUEO DEL HORNO

La tecla controla la característica de bloqueo del horno. La característica de bloqueo del horno bloquea automáticamente las puertas del horno y el panel de control. No desactiva el reloj ni el contador de tiempo ni las luces interiores del horno.

**Para activar la característica de bloqueo del horno**

1. Pulsar y mantener pulsa durante 3 segundos.
2. Después de 3 segundos "**Loc**" y "**Control**" aparecerá, se emitirá una señal sonora, "**UPPER**", "**LOWER**" y "**DOOR**" destellaran en el indicador. Una vez que la puerta del horno es bloqueada el indicador "**DOOR**" dejará de destellar y permanecerá encendido junto con "**Loc**", "**Control**" y .

**Para reactivar el funcionamiento normal del horno:**

1. Pulsar y mantener pulsa durante 3 segundos. Después de 3 segundos se emitirá una señal sonora. "**UPPER**", "**LOWER**" y "**DOOR**" destellan hasta que la puerta del horno se abra completamente y desaparecerá.
2. La unidad ahora está en funcionamiento normal.

### NOTA

Los elementos de la superficie no se pueden encender cuando la característica de bloqueo está activada (consulte la sección: El control electrónico del elemento de la superficie [ESEC]).

## FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO DE LOS CONTROLES

Las teclas **DELAY START** (Tiempo de parada) y **LIMPIEZA** controlan la característica de funcionamiento silencioso de los controles. La característica de funcionamiento silencioso de los controles permite que el control del horno sea operado sin sonidos o señales sonoras cuando sea necesario. Si se desea el control puede ser programado para funcionamiento silencioso y más tarde volver a funcionamiento con todos los sonidos y señales sonoras normales.

**Cambio del funcionamiento con sonidos normales de los controles a funcionamiento silencioso de los controles**

1. Para verificar si su estufa está programada para funcionamiento normal o silencioso pulsar y mantener pulsada la tecla **DELAY START**. "**-- --**" aparecerá y "**DELAY**" destellará. Después 6 segundos "**bEEP On**" o "**bEEP OFF**" aparecerá en el indicador.
2. Pulsar **SELF CLEAN** para cambiar entre funcionamiento con sonido normal y funcionamiento silencioso. El indicador mostrará ya sea "**bEEP On**" o "**bEEP OFF**".

Nota: Si "**bEEP On**" aparece, el control funcionará con los sonidos y señales sonoras normales. Si aparece "**bEEP OFF**", el control está programado para funcionamiento silencioso.

3. Pulsar **START** para aceptar el cambio u pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio.

**Nota:** Al final de un minuto en el reloj o cundo el horno alcance la temperatura programada se escuchara un beep, sin importar que la unidad se encuentre en el sistema silencioso.

## CONTADOR DE TIEMPO

La tecla **CONTADOR DE TIEMPO (TIMER ON·OFF)** controla la característica del contador de tiempo. El contador de tiempo sirve como un contador de tiempo adicional en la cocina que emitirá señales cuando el tiempo que ha sido programado haya expirado. No comienza ni detiene la cocción. La característica del contador de tiempo de la cocina puede ser usada durante cualquiera de las otras funciones de control del horno. Consulte los Ajustes Máximos y Mínimos de las Teclas de Control para los ajustes de las cantidades de tiempo.

**Programación del Contador de Tiempo (ejemplo para 5 minutos)**

1. Presione **TIMER ON·OFF.** "**-- --**" aparecerá en el indicador.
2. Presione las teclas numéricas para programar el tiempo deseado en el indicador visual; presione **5**.
3. Presione **START**. El tiempo "**5:00**" comenzará a disminuir en el indicador visual.

Nota: Si **START** no se oprime el contador de tiempo volverá a la hora del día.

4. Cuando el tiempo programado haya expirado, "End" aparecerá en el indicador visual y se escucharán 3 señales sonoras cada 5 segundos hasta que se pulse la tecla **TIMER ON·OFF**.

**Para cancelar el contador de tiempo de la cocina antes de que haya expirado el tiempo programado**

1. Presione **TIMER ON·OFF**. El indicador visual volverá a desplegar la hora del día.

## PARA CONFIGURAR LA FUNCIÓN AGREGAR 1 MINUTO (algunos modelos)

La tecla **AGREGAR 1 MINUTO** (**ADD 1 MINUTE)** se utiliza para configurar la función Agregar 1 Minuto. Al pulsar la tecla **ADD 1 MINUTE**, se agrega 1 minuto al Minutero si esta función está activa. Si la función Minutero no está activa y se pulsa la tecla **ADD 1 MINUTE**, la función se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto.

## AJUSTE DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO (QUICK PREHEAT)

Use la función de precalentamiento rápido cuando hornee con una sola parrilla para calentar rápidamente el horno. Use esta función sólo para el horneado estándar. Escuchará un tono que le indicará cuándo colocar la comida en el horno.

Cuando el horno termine de precalentar, "quick preheat" (precalentamiento rápido) funcionará igual que la función "bake" (horneado) y continuará el horneado hasta que se anule.

**Para ajustar el precalentamiento rápido usando la temperatura de horneado de 375°F**

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **QUICK PREHEAT**. "**350**" aparecerá en el indicador. Si **precalentamiento** de 350°F es desea, presione **START**.
4. Presione **3 7 5**.
5. Presione **START**. "**PRE**" aparecerá a medida que el horno se calienta.

### NOTA

Durante el primer asenso de temperatura, el ventilador de convección (horno abajo solamente) estará activado para ayudar a que el horno llegue a la temperatura definida más rápido. Los elementos de Horneado, Asado, y de Convección también se alternaran en ciclos para una mejor distribución de calor.

## HORNEAR (BAKE)

La tecla **HORNEAR** (**BAKE)** controla el horneado normal. Si es necesario precalentar, consulte la característica precalentar para obtener las instrucciones. El horno puede ser programado para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F.

**Tips Para Hornear:**

- Siempre precalentar el horno antes de usar el modo de hornear.
- Durante el precalentado, los 3 elementos y el ventilador de convección (horno de abajo solamente) son utilizados para incrementar la temperatura rápidamente.
- Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno en el posición 2 o 3.
- Si se usan dos parrillas, colocarlas en las posiciones 2 y 4.
- Dejar 2" a 4" (5,1cm a 10,2cm) alrededor de los utensilios para buena circulación del aire.
- Asegurar que los sartenes no se tocan entre si, ni la puerta o las paredes del horno.

**Programación de la temperatura de hornear a 375°F**

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **BAKE**, "**375**" aparecerá en el indicador. Si 350°F es desea, pulsar **START**.
4. Pulsar **3 7 5**.
5. Pulsar **START**. La temperatura actual del horno aparecerá. Se escuchará una señal sonora una vez que la temperatura del horno haya llegado a 375°F y el indicador mostrará "**375°**".

### NOTA

Pulsar **CANCEL** para cancelar la característica de hornear en cualquier momento.

**Para cambiar la temperatura de hornear (ejemplo: cambiar de 375°F a 425°F):**

1. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
2. Después de que el horno ha sido programado para hornear a 375°F y la temperatura necesita ser cambiada a 425°F, pulsar **BAKE** y "**375**" aparecerá en el indicador
3. Pulsar **4 2 5**.
4. Pulsar **START**.

### NOTA

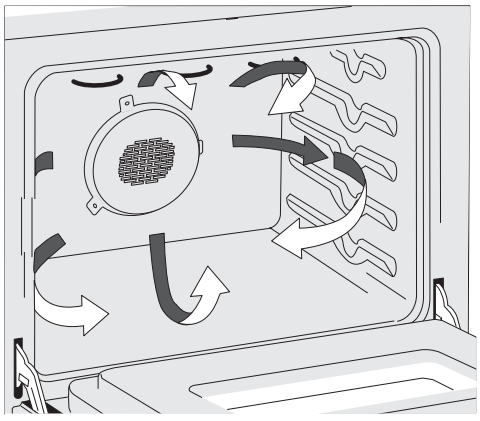
Durante el primer asenso de temperatura, el ventilador de convección estará activado para ayudar a que el horno llegue a la temperatura definida más rápido. Los elementos de Horneado, Asado, y de Convección también se alternaran en ciclos para una mejor distribución de calor.

## AJUSTE HORNEADO POR CONVECCIÓN (horno de abajo solamente)

El horneado usando múltiples parrillas puede incrementar ligeramente el tiempo de cocción para algunos alimentos, sin embargo el resultado general es ahorro de tiempo. La mayoría de los alimentos cocinados en un horno estándar se cocinarán más rápido y más uniformemente con el horneado por convección. El horno puede ser programado para hornear por convección a cualquier temperatura entre 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 350°F.

**Tips para Horneado por Convección:**

- Siempre precalentar el horno antes de usar el modo de horneado por convección.
- Durante el precalentado, los 3 elementos y el ventilador de convección son utilizados para incrementar la temperatura rápidamente.
- Si la temperatura de cocción en su receta ya ha sido convertida para horneado por convección, no es necesario reducir la temperatura de su horno. Si la temperatura de su receta no ha sido convertida a horneado por convección, simplemente se puede reducir utilizando la función de Convertir a Convección. Por favor ver la sección de Convertir a Convección en la siguiente página para más instrucciones sobre la conversión de temperatura.
- Utilizar recetas probadas previamente con tiempos ajustados para horneado por convección cuando se utilicé este modo. Las reducciones de tiempo pueden variar dependiendo de la cantidad y el tipo de los alimentos a hornear
- Cuando se usa horneado por convección con una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 2 o 3. Si cocina con parrillas múltiples, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 4 o 1, 3 y 4.
- Las galletas y bizcochos deben ser horneadas en bandejas que no tengan lados o cuyos lados sean muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de ellas.
- Los alimentos cocinados en bandejas con acabado oscuro se cocinarán con mayor rapidez.



**Circulación del aire durante el horneado por convección - Figura 1**

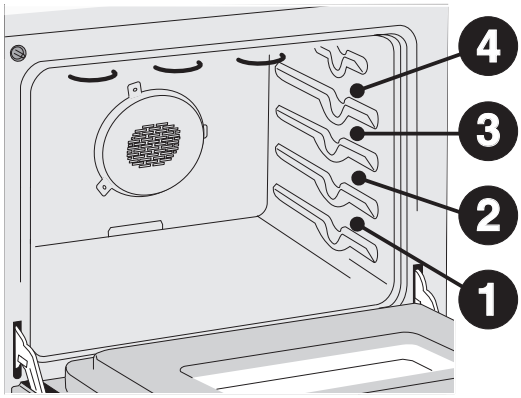



**Figura 2 - Posiciones del parrillas**

**Programación del horno para horneado por convección y temperatura a 375°F:**

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Pulsar **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **CONVECT**. **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellarán y **"350"** aparecerá en el indicador. Si 350°F es desea, pulsar **START**.
4. Pulsar **3 7 5**. **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellarán y **"375°"** aparecerá en el indicador.
5. Pulsar **START**. La temperatura actual del horno aparecerán y el icono del ventilador aparecerá en el indicador. Se escuchará una señal sonora una vez que la temperatura del horno haya llegado a 375°F y el indicador mostrarán "**375°**", "**CONVECT**", "**BAKE**" y el icono del ventilador.
6. Coloque el alimento en el horno.

### NOTA

Pulsar **CANCEL** para cancelar la característica en cualquier momento.

**Beneficios del Horneado por Convección:**

— Se puede hornear en parrillas múltiples.

— Algunos alimentos se cocinan más rápidamente, ahorrando tiempo y energía.

— No se necesitan cacerolas o utensilios especiales.

### NOTA

- El ventilador de convección comenzará a funcionar un corto tiempo después de que el horno haya sido programado para horneado por convección. El símbolo del ícono del horno mostrará entonces un ventilador girando.
- El horno superior no está equipado con un ventilador o elemento de convección. Ninguna de las funciones de cocción por convección relacionadas estará disponible en este horno.

## PARA CONFIGURAR EL CONVERSO DE CONVECCIÓN (horno de abajo solamente)

La tecla de conversión a convección se usa para convertir automáticamente una receta de horneado estándar para el horneado por convección. Cuando se ajusta correctamente, esta característica está diseñada para mostrar en pantalla la temperatura convertida (reducida) real. La conversión a convección SÓLO se puede utilizar con el modo de horneado por convección. Se puede utilizar con las funciones Encendido con retardo y Tiempo de horneado (consulte las instrucciones en las secciones correspondientes). Cuando se usa con las funciones de tiempo de cocción (Bake Time ) o de encendido diferido (Delay Start), la característica de conversión de convección mostrará 'CF' en la pantalla, para recordarle que verifique el alimento cuando haya transcurrido el 75% del tiempo de horneado. En ese momento el control del horno emitirá 3 señales sonoras largas en intervalos regulares hasta que el horneado haya terminado. Cuando el horneado haya terminado, 'End' (fin) se mostrará en la pantalla y se escucharán señales sonoras largas hasta que oprima la tecla **CANCEL**.

### NOTA

Para usar esta función junto con la opción de **TIEMPO DE COCCIÓN** (BAKE TIME), la tecla de **TIEMPO DE COCCIÓN** (BAKE TIME) debe de ser presionada primero que la tecla **CONVERTIR A CONVECCIÓN** (CONVECT CONVERT).

**Para cambiar de un horneo normal a un horneo por convección con temperatura de 400°F:**

1. Arregle las parrillas interiores del horno.
2. Pulsar **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **CONVECT**. **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellarán y **"350"** aparecerá en el indicador.
4. Pulsar **4 0 0**. **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellarán y **"400°"** aparecerá en el indicador.
5. Pulsar **CONVECTION CONVERT**. Después de presionar el botón del elemento de convección, el horno comenzara a funcionar y a calentarse, la temperatura que se muestra en el panel de control será 25F menor que la temperatura que se desea. La temperatura actual y el icono del ventilador se mostrara en el panel de control. Un sonido (sep) se escuchara una vez que el horno llegue a los 375F y el panel de control mostrara "**375**", "**CONVECT**", "**BAKE**" y mostrara el icono del ventilado.
6. Coloque el alimento en el horno.

### NOTA

Al usar la característica de conversión de convección con la función de tiempo de cocción o de encendido diferido, el tiempo mínimo de cocción es de 20 minutos.

El horno superior no está equipado con un ventilador o elemento de convección. Ninguna de las funciones de cocción por convección relacionadas estará disponible en este horno.

## PARA CONFIGURAR ROSTIZADO POR CONVECCIÓN (horno de abajo solamente)

Este modo es mejor para cocinar cortes tiernos de res, cordero, puerco, y pollo. El rostizado por convección dora gentilmente el exterior y guarda los jugos. El Rostizado por convección utiliza el elemento de hornear escondido, el elemento de convección escondido, el elemento de asar, y el ventilador para circular el calor uniformemente y continuamente dentro del horno. El horno puede ser programado para Rostizar por Convección a cualquier temperatura de entre 170°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 350°F.

**Tips para rostizado por convección:**

- Cuando se utilice el rostizado por convección, usar la bandeja de grillar y la rejilla (provisto en algunos modelos), así como la grilla de rostizar. La bandeja de grillar acumulará la grasa, y la rejilla evitará los salpicones. La grilla de rostizar sostendrá la carne.
- Colocar la grilla del horno un nivel más bajo.
- El precalentamiento no es necesario para el rostizado con el elemento de convección.
- Colocar la rejilla en la bandeja de grillar. La grilla de rostizar cabe sobre la rejilla y permite la circulación del aire caliente por debajo de los alimentos, obteniendo así una cocción uniforme y aumentando el grillado de la parte inferior.
- No es necesario reducir la temperatura de convección o utilizar la función de Convertir a Convección con este modo de cocción.
- **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.
- Siempre tirar la rejilla hasta la posición de tope antes de retirar los alimentos.
- Colocar los alimentos (parte grasosa hacia arriba) sobre la grilla de rostizar.

**Programación del horno para rostizar por convección a 375°F:**

1. Arreglar las parrillas interiores del horno.
2. Pulsar **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **CONVECT**; **"350"** aparecerá; **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellará.
4. Pulsar **CONVECT** otra vez; **"350"** aparecerá; **"CONVECT"** y **"ROAST"** destellaran.
5. Introduzca **3 7 5**.
6. Pulsar **START**; La temperatura actual del horno aparecerá, **"CONVECT"**, **"ROAST"** y el icono del ventilador aparecerá en el indicador. Los elementos de convecino, cocimiento y rostizado se rotaran formando un ciclo para que la temperatura del horno sea mas uniforme

### NOTA

Pulsar **CANCEL** para cancelar la característica en cualquier momento.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN (horno de abajo solamente)

Este modo reduce el tiempo necesario al asar cortes gruesos de carne, pescado, o pollo. El asado a la parrilla por convección dora gentilmente el exterior del corte sellando los jugos dentro. Asado por Convección utiliza el elemento de asado y un ventilador para circular el calor del horno uniformemente y continuamente dentro del horno. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 400°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 550°F.

**Tips para Asar por Convección:**

- Para un dorado óptimo, precalentar el elemento de asar durante 5 minutos.
- Esperar que un lado de la comida esté grillado para hacer el otro. Voltear para cocer al otro lado. Sazonar y servir.
- Siempre tirar la rejilla hasta la posición de "tope" antes de voltear o retirar los alimentos.
- Siempre utilizar la bandeja para grillar y su rejilla cuando se use el horno para asar. La bandeja de grillar y su rejilla permiten a la grasa de circular lejos del calor excesivo del grillador.
- NO utilicar la bandeja sin le rejilla. NO cubrir la rejilla de película de aluminio. La grasa que se acumula se podría encender.
- Parrilla de asar: Antes de colocar la carne, asegúrese de calentar la parrilla de asar usando 'Broil' durante 5-10 minutos.
- El asado a la parrilla por convección es generalmente más rápido que el asado convencional. Verificar si el asado ha terminado cuando transcurra el tiempo de cocción mínimo recomendado.

### ⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

**Programación del horno para asar a la parrilla a 500°F:**

1. Arregle la parrilla interior del horno.
2. Pulsar **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **CONVECT**; **"350"** aparecerá en el indicador; **"CONVECT"** y **"BAKE"** destellaran.
4. Pulsar **CONVECT** otra vez; **"350"** aparecerá; **"CONVECT"** y **"ROAST"** destellaran.
5. Pulsar **CONVECT** otra vez; **"550"** aparecerá; **"CONVECT"** y **"BROIL"** destellaran.
6. Introduzca **5 0 0**.
7. Pulsar **START**; **"550"**, **"CONVECT"**, **"BROIL"** y el icono del ventilador aparecerá en el indicador.
8. Precalentar el elemento de asar durante 5 minutos.

### NOTA

Pulsar **CANCEL** para cancelar la característica en cualquier momento.

Provisto en algunos modelos:

**Asadera y inserto**

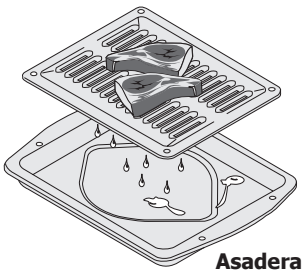



Figura 1

**Parrilla de asar**

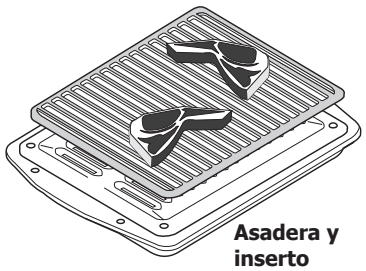



Figura 2

### ⚠ ATENCIÓN

Siempre utilizar este modo de cocción con la puerta del horno **cerrada** o el ventilador no se encenderá

**Recomendaciones de la Tabla de Asar a la Parrilla**

| Tipo de alimento | Posición de la parrilla | Ajuste de la temperatura | Tiempo de cocción 1er lado | Tiempo de cocción 2do lado | Cocción |
|---|---|---|---|---|---|
| Biftec de 1" de grosor | 4 | 550° F | 6:00 | 4:00 | Crudo |
| | 4 | 550° F | 7:00 | 5:00 | Semicrudo |
| Chuletas de cerdo de 3/4" de grosor | 4 | 550° F | 8:00 | 6:00 | Bien asado |
| Pollo - Con Huesos | 3 | 450° F | 20:00 | 10:00 | Bien asado |
| Pollo - Deshuesado | 4 | 450° F | 8:00 | 6:00 | Bien asado |
| Pescado | 3 | 500° F | 13:00 | - | Bien asado |
| Camarones | 3 | 550° F | 5:00 | - | Bien asado |
| Hamburguesa de 1" de grosor | 4 | 550° F | 9:00 | 7:00 | Semicrudo |
| | 4 | 550° F | 10:00 | 8:00 | Bien asado |

## PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocimiento permite programar el tiempo para que el horno se apage automáticamente. El horno se apagara y emitirá un sonido cuando el reloj se encuentre en cero , esta función se puede utilizar para Bake, Conv Bake, Conv Roast, Pizza y Chicken Nuggets función de cocción

**Programación del horno para horneado inmediato y paro automático (el ejemplo siguiente es para hornear a 350°F durante 30 minutos):**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle la(s) parrilla(s) interior(es) del horno y coloque el alimento en el horno.
3. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
4. Pulsar **BAKE**, **"350"** aparecerá.
5. Pulsar **START**. La temperatura actual del horno aparecerá en el indicador
6. Pulsar **BAKE TIME**. **"-- --"** aparecerá.
7. Programe el tiempo de horneado deseado pulsar **3 0**.
8. Pulsar **START**.

### NOTA

El tiempo de horneado puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto a 6 horas. El tiempo que resta en el conteo puede ser visto cada vez que se presione el botón de tiempo de cocción. Una vez que el ciclo de horneado comience, un timbre sonará cuando el horno llegue a la temperatura ajustada.

Pulsar **CANCEL** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de horneado programado. El tiempo de cocción puede ser desactivado cuando se inserta un tiempo de 0 minutos.

**Cuando haya expirado el tiempo de horneado:**

1. "**End**" y la hora del día aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente
2. El control emitirá 3 señales sonoras. El control continuará emitiendo 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que se pulsar **CANCEL**.

## PROGRAMACIÓN DEL ENCENDIDO DIFERIDO

Las teclas **HORNEAR, TIEMPO DE COCCION** y **ENCENDIDO DIFERIDO** controlan la característica de encendido diferido. El contador automático de encendido diferido encenderá y apagará el horno en la hora que usted haya seleccionado con anterioridad.

### NOTA

Si su reloj ha sido programado para el modo de despliegue normal de 12 horas, la característica de horneado programado diferido no puede nunca ser programada con más de 12 horas de anterioridad. Para programar el horneado programado diferido con 12 - 24 horas de anterioridad programar el control para desplegar la hora del día en formato de 24 horas.

**Programación del horno para un tiempo de horneado diferido (ejemplo: para hornear a 375°F iniciar a las 5:30):**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Arregle la parrilla interior del horno y si está asando o coloque el alimento en el horno.
3. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
4. Pulsar **BAKE**. "**350**" aparecerá en el indicador.
5. Programe la temperatura de horneado deseado usando las teclas **3 7 5**.
6. Pulsar **START**.
7. Pulsar **DELAY START**.
8. Programe el tiempo de inicio deseado usando **5 3 0**.
9. Pulsar **START**. Cuando comience el horneado programado diferido, la temperatura del horno desaparecerá, "**DELAY**", "**BAKE**" y la hora del día aparecerán en el indicador.

### NOTA

Si desea que el horno se apague automáticamente después se del tiempo programado, introduzca el **BAKE TIME** (tiempo de cocción) en este paso.

10. Cuando entre el tiempo deseado, la temperatura actual del horno aparecerá en la pantalla y "**DELAY**" desaparecerá. El horno comienza a hornear a la temperatura que se eligió anteriormente.

Pulsar **CANCEL** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la característica de horneado programado diferido.

### ATENCIÓN

Tenga mucho cuidado cuando use el contador automático. Use el contador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas, así como la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que se puedan echar a perder fácilmente tales como la leche, huevos, pescado, carne de res o de ave deben ser refrigerados primero. Aún cuando han estado refrigerados, no deben dejarse en el horno por más de 1 hora antes de comenzar la cocción y se deben sacar rápidamente una vez que estén listos. Si se ingieren alimentos echados a perder se puede enfermar de intoxicación por alimentos.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## ASAR A LA PARRILLA

Este modo es mejor para carnes, pescado y pollo de hasta una pulgada de espesor. El tostado es un método para coser cortes blandos de carne poniéndolos directamente bajo el calor del elemento del horno. La Tecla **BROIL** controla la característica de asar a la parrilla. La asadera y el inserto (algunos modelos) se usan conjuntamente para permitir que la grasa se escurra y pueda mantenerse alejada del alto calor del quemador del horno. Las temperaturas de asar a la parrilla pueden ser programadas de 400°F a 550°F con una temperatura predeterminada de 550°F.

**Tips para Asar:**

- Para un resultado de dorar óptimo, precaliente el elemento de asar durante 5 minutos.
- Espere que un lado de la comida esté grillado para hacer el otro. Voltee para cocer al otro lado. Sazone y sirva.
- Siempre tire la rejilla hasta la posición de "tope" antes de voltear o retirar los alimentos.
- Siempre utilizar la bandeja para grillar y su rejilla cuando se use el horno para asar. La bandeja de grillar y su rejilla permiten a la grasa de circular lejos del calor excesivo del grillador. (Vea Figura 2).
- Para mejores resultados de asado, asar con la puerta del horno ligeramente abierta. (Vea Figura 1).
- **NO UTILICE** la bandeja sin la rejilla. **NO cubra la rejilla de película de aluminio.** La grasa que se acumula se podría encender.

Usted puede pedir estos accesorios por correo:

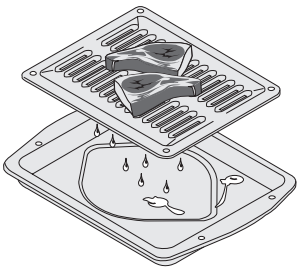


Figura 2

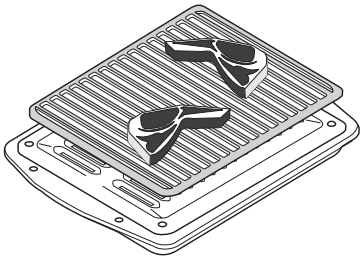


Figura 3

**Programación del horno para asar a la parrilla a 500°F:**

1. Coloque el inserto en la asadera. Luego coloque el alimento sobre el inserto. NO use la asadera sin el inserto. NO cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
2. Arregle la parrilla interior del horno y coloque la asadera en la parrilla del horno. Asegúrese de colocar la asadera en el centro directamente debajo del quemador del asador. **Asar con la puerta del horno ligeramente abierta** (Vea Figura 1).
3. Precalentar el horno por 5 minutos.
4. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
5. Pulsar **BROIL**. "**550**" aparecerá en el indicador.
6. Pulsar **5 0 0**. Si desea una temperatura más baja (mínima temperatura de asado es 400°F), pulse la temperatura deseada antes de seguir con la etapa 7.
7. Pulsar **START**. El horno comenzará a asar a la parrilla. "**500°**" aparecerá en el indicador.
8. Primero ase un lado hasta que el alimento esté dorado; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento.
9. Para cancelar, pulsar **CANCEL**.

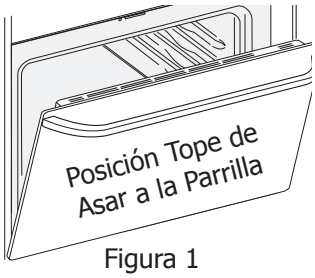



Figura 1

### ⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

**Recomendaciones de la Tabla de Asar a la Parrilla**

| Tipo de alimento | Posición de la parrilla Horno arriba | Posición de la parrilla Horno abajo | Ajuste de la temperatura | Tiempo de cocción 1er lado | Tiempo de cocción 2do lado | Cocción |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Biftec de 1" de grosor | 1 | 4 | 550° F | 6:00 | 4:00 | Crudo |
| | 1 | 4 | 550° F | 7:00 | 5:00 | Semicrudo |
| Chuletas de credo de 3/4" de grosor | 1 | 4 | 550° F | 8:00 | 6:00 | Bien asado |
| Pollo - con huesos | 1 | 3 | 450° F | 20:00 | 10:00 | Bien asado |
| Pollo - deshuesado | 1 | 4 | 450° F | 8:00 | 6:00 | Bien asado |
| Pescado | 1 | 3 | 500° F | 13:00 | - | Bien asado |
| Camarones | 1 | 3 | 550° F | 5:00 | - | Bien asado |
| Hamburguesa de 1" de grosor | 1 | 4 | 550° F | 9:00 | 7:00 | Semicrudo |
| | 1 | 4 | 550° F | 10:00 | 8:00 | Bien asado |

## AJUSTE PARA NUGGETS

El patrón a sido diseñado para optimizar el cocimiento de los nuggets de pollo, el patrón esta diseñado para un cocimiento con el sistema de cocimiento de convección a 400°F en un tiempo de 18 minutos, terminando con el modo de mantener caliente. Si se requiere una temperatura diferente o un tiempo diferente este puede ser modificado.

**Consejos para cocinar los nuggets de pollo:**

- Por la mayoría de nuggets de pollo el precalentamiento no es necesario, y el tiempo predeterminado que se encuentra donara los mayores resultados.
- Para piezas mas grandes de pollo, después del precalentamiento y de las instrucciones de cocimiento que se encuentran en la caja utilice solo una parrilla.
- Para una sola parrilla utilice la posición numero 2.
- Para el uso de 2 parrillas utilice la posición numero 2 y 3.

**Para programar la función de nuggets de pollo:**

1. Acomode la comida en la parrilla e introdúzcala en el horno.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Presione **CHICKEN NUGGETS** (nuggets de pollo). El símbolo "CHI" aparecerá en la pantalla. Si una temperatura diferente de 400°F es necesaria introdúzcala en este momento, utilizando el teclado. Si un tiempo de de cocimiento diferente de cocimiento es necesario introdúzcalo en presionando **BAKE TIME** si se requiere introducir un tiempo continuo presione el numero 0.

### NOTA

El sistema predeterminado de cocción de nuggets de pollo esta programado para utilizar el sistema para mantener caliente después del cocimiento durante 3 horas. Para saber mas sobre el sistema de mantener caliente vea el manual para mas información.

4. Presione **START** el símbolo de ventilador aparecerá en la pantalla.
5. Para apagar el sistema de nuggets de pollo presione el botón **CANCEL**.

## AJUSTE PARA PIZZAS

El sistema de pizza a sido diseñado para optimizar el cocimiento de su pizza favorita. El sistema de pizza permite seleccionar entre una pizza congelada (425 F) y una pizza fresca (400 F). si es necesario una diferente temperatura, esta puede ser introducida. Algunas pizzas frescas requieren el rostizado por algunos momentos, este sistema no se encuentra dentro del sistema ya programado.

**Consejos para la pizza:**

- Siga las instrucciones de la caja para le precalentamiento y el cocimiento.
- Para un resultado óptimo coloque la pizza en la posición 2 del horno.
- Revise la pizza cuando esta se encuentre al 75% del tiempo de cocimiento.

**Pasos para cocinar una pizza congelada:**

1. Arregle las parrillas del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Presione **PIZZA**. El símbolo "**Fro**" aparecerá. Si una temperatura diferente a 425°F es necesaria introdúzcala en este momento, utilizando el teclado.
4. Presione **START**, el símbolo de ventilador aparecerá en la pantalla.
5. Coloque la pizza cuándo el horno comience a sonar.
6. Si es necesarios un **BAKE TIME** (tiempo de cocción) diferente introdúzcalo en este momento.
7. Para apagar este sistema presione el botón de **CANCEL**.

**Para pizza fresca:**

1. Arregle las parrillas del horno.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Presione **PIZZA dos veces**. El símbolo "**Frh**" aparecerá. Si una temperatura diferente a 400°F es necesaria introdúzcala en este momento, utilizando el teclado.
4. Presione **START**, el símbolo de ventilador aparecerá en la pantalla.
5. Coloque la pizza cuándo el horno comience a sonar.
6. Si es necesarios un **BAKE TIME** (tiempo de cocción) diferente introdúzcalo en este momento.
7. Para apagar este sistema presione el botón de **CANCEL**.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## MANTENER CALIENTE

Este modo es mejor situado para mantener alimentos horneados calientes para servirlos después de que la cocción ha terminado. El botón **KEEP WARM** (mantener caliente) enciende el dispositivo Mantener Caliente y mantendrá una temperatura de 170°F. El dispositivo Mantener Caliente mantendrá los alimentos tibios para servir hasta 3 horas después de haber terminado la cocción. **Luego de estas 3 horas, el dispositivo se apagará.** El dispositivo Mantener Caliente también puede ser utilizado con TIEMPO DE COCCIÓN o ENCENDIDO DIFERIDO si desea que el dispositivo Mantener Caliente se encienda automáticamente al momento de terminada de la cocción.

**Consejos para Mantener Caliente:**

- Siempre comenzar con alimentos calientes.
- No utilizar la función de Mantener Caliente para calentar alimentos fríos.
- Alimentos dentro de recipientes de cerámica de vidrio y dentro de vidrio aprueba de altas temperaturas pueden requerir de una temperatura mayor que alimentos en recipientes regulares.
- Evitar abrir la puerta del horno continuamente pues esto hará que el aire caliente escape y que los alimentos se enfríen.
- Se puede usar papel aluminio para cubrir los alimentos y preservar mejor la humedad.

**Para ajustar Mantener Caliente:**

1. Arregle las grillas interiores del horno para colocar los alimentos adentro.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Presione **KEEP WARM**. "**HLd**" aparecerá en el indicador.

Nota: Si toca otros botones en los próximos 25 segundos, el dispositivo para encender Mantener Caliente se anulará.

4. Presione **START**. El icono de horno aparecerá en el indicador.
5. Para apagar el dispositivo Mantener Caliente a cualquier momento, simplemente pulsar **CANCEL**.

**Para que el dispositivo Mantener Caliente se encienda automáticamente:**

1. Arregle las grillas interiores del horno y coloque los alimentos en el horno. Ajuste el horno para Tiempo de Cocción o Encendido Diferido.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Presione **KEEP WARM**.

Nota: Si toca otros botones en los próximos 25 segundos, el dispositivo para encender Mantener Caliente se anulará.

4. Presione **START**. "**HLd**" y la temperatura aparecerán en el indicador. El modo Mantener Caliente se enciende automáticamente después de que el Tiempo de Cocción o Encendido Diferido.
5. Para apagar el dispositivo Mantener Caliente en todo momento, pulsar **CANCEL**.

### NOTA

Pulsar **CANCEL** para cancelar la característica en cualquier momento.

## PARA PROGRAMAR EL MODO SABÁTICO

(PARA USARLO EN EL SHABAT Y OTRAS FIESTAS JUDÍAS)

Las teclas **BAKE TIME** (Tiempo de Cocción) y **DELAY START** (Encendido Diferido) se usan para programar el modo sabático. Esta función sólo puede ser utilizada con la tecla **BAKE** (hornear). La temperatura del horno se puede ajustar más alta o más baja después de activar el modo sabático (la función de ajuste de temperatura sólo se debe usar durante las fiestas judías), sin embargo, la pantalla no mostrará ninguna información y no se escucharán señales sonoras para indicar que se realizó un cambio. Una vez que el horno se haya programado correctamente para la función "bake" (hornear) con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO continuamente hasta que se anule la función. El modo sabático anulará la función de ahorro de energía después de 6 horas predefinida de fábrica.

Si se necesita(n) la(s) luz (luces) del horno durante el Shabat, oprima la tecla **OVEN LIGHT** ♀ (luz del horno) antes de activar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se APAGUE el modo sabático. Si requiere que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla antes de activar el modo sabático.

**Para Programar el Horno superior para Comenzar a Hornear de Inmediato y Activar la función Sabath** (Ejemplo para hornear a 350°C)**:**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Coloque la comida en el horno.
3. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
4. Pulsar **BAKE**. "**350°**" aparecerá.
5. Pulsar **START**. La temperatura actual del horno aparecerá en el indicador.
6. Si necesita programar la función de tiempo de cocción o de encendido diferido, prográmela en este paso. De lo contrario, omita este paso y siga con el paso 8. Consulte las instrucciones de las funciones de tiempo de cocción y de encendido diferido. Recuerde que el horno se apagará después de completar una función de tiempo de cocción o de encendido diferido, por lo que estas funciones sólo se podrán utilizar una vez durante el Shabat o las fiestas judías. El tiempo máximo de diferimiento del ciclo del encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.
7. El horno se ENCENDERÁ y comenzará a calentarse.
8. Mantenga pulsadas las teclas **BAKE TIME** y **DELAY START** durante **3 segundos** como mínimo. "**SAb**" aparecerá en el visor. Una vez que se visualice "**SAb**" el control del horno no sonará ni se visualizará ningún otro cambio posterior.
9. El horno se puede APAGAR en cualquier momento oprimiendo la tecla **CANCEL** (esto solamente APAGARÁ el horno). Para APAGAR el modo sabático, oprima y mantenga oprimidas a la misma vez las teclas **BAKE TIME** y **DELAY START** durante por lo menos **3 segundos.** "**SAb"** desaparecerá de la pantalla.

### IMPORTANTE

No es aconsejable intentar activar ninguna otra función del programa que no sea **HORNEAR** mientras la función Sabath esté activa. SÓLO funcionarán las siguientes teclas después de definir dicha función: **0** o **9**, **BAKE**, **START** & **CANCEL**. **TODAS LAS DEMÁS TECLAS** no funcionarán una vez que se haya activado correctamente la función Sabath.

### NOTA

Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Pulsar **BAKE**, programe la nueva temperatura (170°F a 550°F) y pulsar **START dos veces** (solamente para las fiestas judías). Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios una vez que el horno esté en modo sabático.

En caso de falla o corte de energía, el horno se apagará. Cuando se restituya el servicio eléctrico, "**SF**" (Sabbath Failure) aparecerá. El horno no se volverá a encender automáticamente. El horno recordará que está configurado para la función Sabath y la comida se puede retirar en forma segura del horno mientras esté en la función Sabath. Sin embargo, el horno no se podrá volver a encender hasta después de finalizada la función Sabath. Después de que finalice la práctica de Sabath, desactive esta función (OFF).

Mantenga pulsadas las te **BAKE TIME** y **DELAY START** 3 segundos como mínimo. SAb desaparecerá del visor y el horno se puede usar con todas las funciones normales. Para obtener más asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el siguiente sitio en Internet: http:\\www.star-k.org.

## El funcionamiento del Elemento electrónico de superficie cuando está ACTIVADO Sábado.

Cuando la opción de Sábado de su horno está ACTIVADA, los Elementos electrónicos de superficie también están en modo Sábado. Esto significa que todos los controles de los elementos electrónicos de superficie están en modo "Sb". Los elementos de superficie se pueden utilizar aunque esté activado el modo Sábado.

**Para ENCENDER un Elemento de superficie cuando está activado el modo Sábado en el horno:**

Si enciende un elemento de superficie cuando está activado el modo Sábado en el horno, el control del elemento electrónico de superficie registrará ese pedido y lo ejecutará con 15 a 30 segundos de demora. Por lo tanto, el elemento comenzará a calentar 15 a 30 segundos después de haber activado el control del elemento de superficie. Dado que el horno controla la operación, en la pantalla del elemento de superficie no se verá el valor porque aparece "Sb". Cuando sea necesario, es posible ajustar la potencia del elemento de superficie, pero debe recordar que el control del elemento de superficie ajustará la temperatura con la misma demora.

**Para APAGAR el Elemento de superficie cuando el modo Sábado del horno está activado:**

Para apagar el elemento de superficie cuando el modo Sábado está ACTIVADO, proceda de la manera usual, pero recuerde que el elemento se apagará inmediatamente sin ninguna demora.

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

La temperatura del horno ha sido preajustada en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y temperaturas indicados en la receta. Si usted cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, la temperatura del horno puede ser ajustada. Antes de ajustar, pruebe una receta usando un ajuste de temperatura que sea superior o inferior a la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cuanto ajuste necesita la temperatura.

### NOTA

Los ajustes de la temperatura del horno hechos con esta característica no cambiarán la temperatura del ciclo de autolimpieza.

**Para aumentar el ajuste de la temperatura del horno:**

1. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
2. Pulsar **BAKE** durante 6 segundos. "**UPO 00**" aparecerá en el indicador.
3. Para aumentar la temperatura use las teclas numéricas para programar el cambio deseado. (Ejemplo 30°F **3 0**. La temperatura puede ser aumentada en 35° (19°C) cada vez.
4. Pulsar **START** para aceptar el cambio de temperatura y el indicador visual volverá a la hora del día. Pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio si es necesario.

**Para disminuir el ajuste de la temperatura del horno:**

1. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
2. Pulsar **BAKE** durante 6 segundos. "**UPO 00**" aparecerá en el indicador.
3. Para disminuir la temperatura use las teclas numéricas para programar el cambio deseado. (Ejemplo -30°F) **3 0** y luego oprima **SELF CLEAN**. La temperatura puede ser disminuida en 35°F (17°C) cada vez.
4. Pulsar **START** para aceptar el cambio de temperatura y el indicador visual volverá a la hora del día. Pulsar **CANCEL** para rechazar el cambio si es necesario.

### NOTA

- La temperatura de cada horno se puede regular individualmente.
- Los ajustes de temperatura que se hagan al horno con esta característica no modificarán la temperatura del ciclo de autolimpieza ni la temperatura de asado.
- La temperatura del horno se ajustara y permanecerá en la memoria de la unidad hasta que usted la cambie manualmente la próxima vez, eso sin importar que el aparato sea desconectado. Siga las mismas instrucciones si usted quiere hacer otro cambio en la programación.

## FUNCIONAMIENTO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de Cuidado y limpieza**.**

### Auto limpieza

La auto limpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

## IMPORTANTE

**Respete las siguientes precauciones de autolimpieza:**

- **NO** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o a su alrededor.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- **Retire la asadera y el inserto, así como todos los utensilios y EL PAPEL DE ALUMINIO que pueda haber. Estos objetos no resisten las altas temperaturas de la limpieza y se derretirán.**
- **Retire completamente TODAS LAS PARRILLAS y ACCESORIOS. Si no se retiran las parrillas, perderán sus capas especiales y no se deslizarán hacia adentro y hacia afuera del horno con facilidad.**
- **Limpie cualquier derrame excesivo.** Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie con jabón y agua. Estas áreas se muestran en blanco

### Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras

se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno. Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

## ATENCIÓN

Para evitar quemaduras, tener cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de autolimpieza. Parase al costado del horno cuando se abre la puerta para permitir la salida del aire caliente.

Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a otra habitación bien ventilada.

**NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

**NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar **MUY CALIENTE.**

## NOTA

Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.

# AUTO LIMPIEZA

## PARA COMENZAR EL CICLO DE AUTO LIMPIEZA

La tecla **SELF CLEAN** (LIMPIEZA) controla la característica de auto limpieza. Si está planeando usar el horno inmediatamente después de un ciclo de auto limpieza recuerde que es necesario esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y la puerta del horno se pueda abrir. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Por lo tanto si desea un ciclo de auto limpieza de 3 horas en realidad demorará 4 horas en completarse.

*Se recomienda usar un ciclo de 2 horas para suciedad leve, un ciclo de 3 horas para suciedad normal y un ciclo de 4 horas para un horno muy sucio (para garantizar resultados satisfactorios).

**Programación de los controles para un ciclo de auto limpieza de 3 horas que comience inmediatamente y termine automáticamente:**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **SELF CLEAN**. **"CLn"** y **"3:00" HR** aparecerá. El control automáticamente limpiará durante un período de tres horas (tiempo implícito del ciclo de limpieza). Durante los primeros 10 segundos, "**Remove oven racks"** (retire las parrillas) encenderá intermitentemente y emitirá una señal sonora para recordarle que debe retirar las parrillas del horno.

### NOTA

Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, pulsar **SELF CLEAN** un tiempo múltiple toma entre 2, 3 o 4 horas.

4. Pulsar **START**. **"DOOR"** destellaran.
5. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "**DOOR**" y 🔒 dejará de destellar y permanecerá encendida. Además, el ícono del horno aparecerá en el indicador visual

### NOTA

La puerta demora aproximadamente 15 segundos en cerrarse.

**Término del Ciclo de Auto limpieza**

1. "**HOT**" aparecerá en el indicador. hora del día, el ícono "**DOOR**" y 🔒 permanecerán en el indicador visual.
2. Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y "**DOOR**" desaparecerá para indicar que la puerta se puede abrir.

**Parada o Interrupción del Ciclo de Auto limpieza**

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Pulsar **CANCEL**.
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante aproximadamente 1HORA y el ícono "**DOOR**" y el símbolo 🔒 desaparecerá.

Las teclas **LIMPIEZA** y **TIEMPO DE INICIO** controlan el ciclo de autolimpieza diferido. El contador de tiempo automático encenderá y apagará el horno a la hora que usted seleccione con anterioridad.

**Programación del control para que el ciclo de autolimpieza comience en un tiempo diferido y se apague automáticamente: (ejemplo de un ciclo de autolimpieza de 3 horas para iniciar a las 4:30)**

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Seleccionar el horno presionando **UPPER OVEN** (horno de arriba) o **LOWER OVEN** (horno de abajo).
3. Pulsar **SELF CLEAN**. **"CLn"** y **"3:00"** aparecerá. El control automáticamente limpiará durante un período de tres horas (tiempo implícito del ciclo de limpieza). Durante los primeros 10 segundos, "**Remove oven racks"** (retire las parrillas) encenderá intermitentemente y emitirá una señal sonora para recordarle que debe retirar las parrillas del horno.

### NOTA

Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, pulsar **SELF CLEAN** un tiempo múltiple toma entre 2, 3 o 4 horas.

4. Pulsar **START**. **"DOOR"** destellaran.
5. Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "**DOOR**" y 🔒 dejará de destellar y permanecerá encendida.
6. Pulsar **DELAY START** introduzca **4 3 0**.
7. Pulsar **START**. "**DELAY**", **"DOOR LOCKED"** y **"CLEAN"** permanecerán en el indicador visual.
8. El control comenzara el sistema de auto limpieza al tiempo programado, el símbolo de **"DELAY"** se apagara y el símbolo de **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

**Término del Ciclo de Auto limpieza**

1. "**HOT**" aparecerá en el indicador. hora del día, el ícono "**DOOR**" y 🔒 permanecerán en el indicador visual.
2. Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y "**DOOR**" desaparecerá para indicar que la puerta se puede abrir.

**Parada o Interrupción del Ciclo de Auto limpieza**

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Pulsar **CANCEL**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y "**DOOR**" desaparecerá para indicar que la puerta se puede abrir.

### NOTA

Ni los elementos de la superficie ni el segundo horno se pueden activar cuando la característica de autolimpieza está activada (consulte la sección: El control electrónico del elemento de la superficie [ESEC]).

## LIMPIEZA DE DIFERENTES PARTES DEL ESTUFA

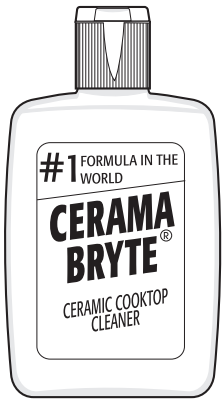
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

| SUPERFICIES | COMO LIMPIAR |
|---|---|
| • **Aluminio & Vinilo** | Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. |
| • **Perillas de control pintadas y plástico**<br>• **Piezas pintadas del armazón**<br>• **Moldura decorativa pintada** | Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de plato y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Siga aclarando el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si están rociados en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en la almohadilla de control y área de despliegue. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control- exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o toallas de papel- dañarán el acabado. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar. |
| • **Acero inoxidable EasyCare™** | Si el acabado de la estufa es de acero inoxidable Easy Care℠ (algunos modelos), limpie las superficies de acero inoxidable usando agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO use NINGÚN limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/ 50 de agua y vinagre. |
| • **Porcelana Esmaltada, Asadera e Inserto** (si vienen provistos)<br>• **Revestimiento de la puerta, piezas del cuerpo** | Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. |
| • **Parrillas del horno** | **Debe retirar las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.** Limpiezas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. |
| • **Puerta del horno** | Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. **No** sumerja la puerta en agua. **No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta.** No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.<br><br>**No** limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta**.** |

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

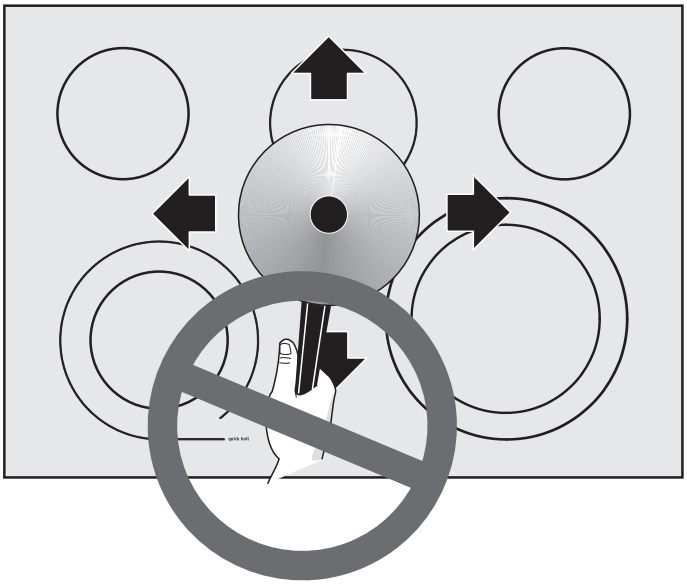
**Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.**




Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la cubierta se haya enfriado usándo la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.



### ⚠ ATENCIÓN

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición '**OFF**' y que la cubierta esté FRIA.

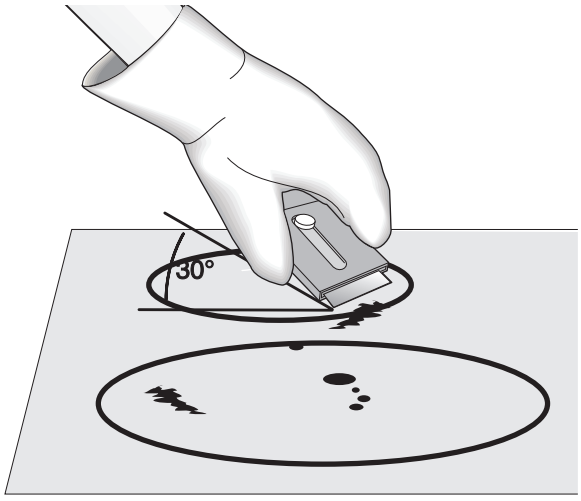
### ⚠ ADVERTENCIA

**NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

**Para suciedad leve y moderada:**
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza **antirayaduras** de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.
**Para suciedad dura y quemada:**
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza **antirayaduras** de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario.
Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

### ➔ IMPORTANTE

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.



## RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

**Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar:**

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

**No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:**

- **No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.**

- **No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.**
- **No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.**
- **Hoja de aluminio**
  La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio**
  Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

## CAMBIO DE LA LUZ ESTÁNDAR DEL HORNO

### ⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las partes se hayan ENFRIADO antes de reemplazar la bombilla del horno. No encienda la luz del horno durante el ciclo de autolimpieza. Las altas temperaturas reducen la vida útil de la bombilla.

En algunos modelos la luz del interior del horno se prenderá automáticamente cuando la puerta del horno de abra. La luz se podrá prender aun cuando la puerta este cerrada utilizando el interruptor localizado en el panel de control.

En algunos modelos la lámpara esta cubierta por un protector de vidrio sostenido por un soporte de alambre. EL PROTECTOR DEBE DE ESTAR EN LUGAR SIEMPRE QUE SE HAGA USO DEL HORNO.

### ⚠ ATENCIÓN

**ASEGÚRESE DE QUE EL HORNO ESTE FRIÓ**

**Para remplazar el foco:**

1. Corte el suministro principal de electricidad del electrodoméstico.
2. Utilice un guante de cuero para protegerlo de algún vidrio que pudiese estar roto.
3. Reemplace el foco con un foco de 40 watts especial para electrodomésticos.
4. Para hornos con protector de vidrio, presione el soporte por un lado y libere el protector de vidrio, cambie el foco y asegúrese de reinstalar el protector de vidrio.

## DESMONTAJE Y REINSTALACIÓN DE LA PUERTA ELEVABLE DEL HORNO INFERIOR

### ⚠ PRECAUCIÓN

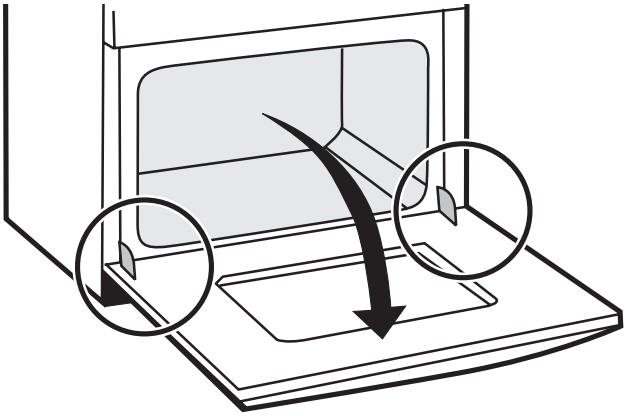
La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper.
Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

**Para retirar la puerta del horno:**

**1.** Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; vea la figura 1).



Bisagra de la puerta del horno de las bisagras con la puerta completamente abierta. - **Figura 1**

**2.** Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la figura 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.

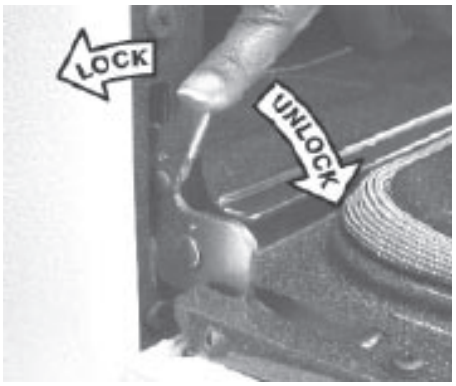



**Figura 2**

**3.** Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; vea la figura 3).

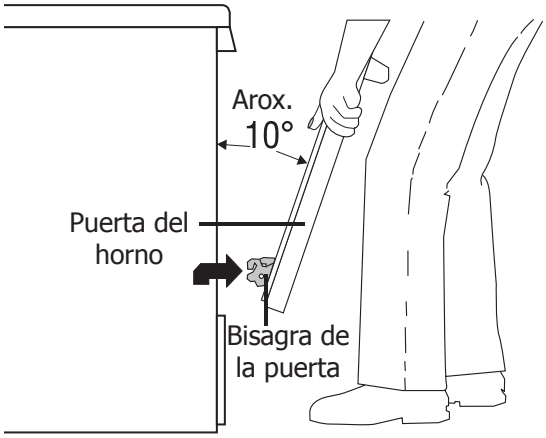



**Figura 3**

**4.** Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).

**5.** Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la figura 4).

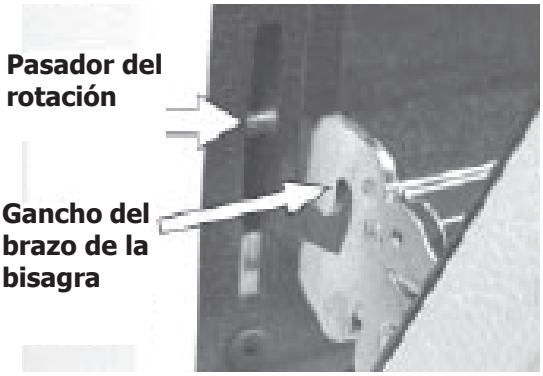



**Figura 4**

**Para reinstalar la puerta del horno:**

**1.** Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; vea la figura 3).

**2.** Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la figura 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.

**3.** Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; vea la figura 1).

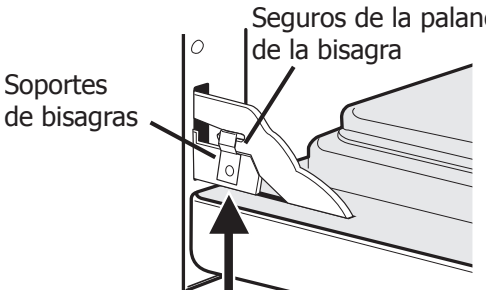
**4.** Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la figura 2) a su posición bloqueada.

**5.** Cierre la puerta del horno.

## DESMONTAJE Y REINSTALACIÓN DE LA PUERTA ELEVABLE DEL HORNO SUPERIOR

**Para retirar la puerta del horno:**

1. Abra la puerta por completo.
2. Jale el seguro localizado entre ambos soportes de bisagras y engánchelo en los seguros de la palanca de la bisagra. Es posible que usted tenga que ejercer un poco de presión hacia abajo en la puerta para jalar por completo los seguros por arriba de los ganchos de la bisagra.




Seguro enganchado para remover la puerta
**Figura 1**

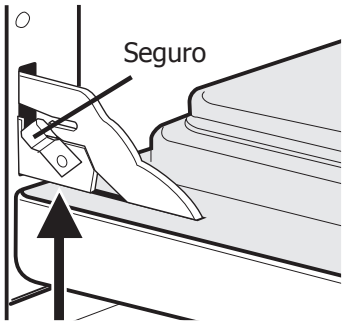
3. Tome la puerta por los lados y jale la parte inferior de la puerta hacia arriba y hacia usted para desenganchar los soportes de las bisagras. Siga jalando la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior hacia el electrodoméstico para lograr que desenganche por completo la palanca de la bisagra.

RANURA DE LA BISAGRA - Puerta desinstalada del horno
**Figura 2**

4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones en la sección Limpieza y Cuidados en General.

**Para reinstalar la puerta del horno:**

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes de las bisagras en las ranuras de las bisagras. Abra por completo la puerta.
2. Desenganche los seguros de los ganchos de la palanca de la bisagra en ambos lados (Figura 3).




Seguro en posición normal
**Figura 3**

Nota: Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente enganchados antes de liberar las palancas de las bisagras.

3. Cierre la puerta del horno.

### ⚠ PRECAUCIÓN

La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

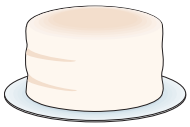
# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO - Soluciones de Problemas Comunes

## HORNEADO

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer cacerolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

### Problemas de horneo y tabla de soluciones

| PROBLEMAS | CAUSAS | CORRECCIÓN |
|---|---|---|
| **Las galletas se queman por encima.** | • Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.<br>• Muchas galletas en la rejilla del horno.<br>• El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido. | • Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.<br>• Elija sartenes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.<br>• Utilice una película de aluminio lijera. |
| **Los pasteles están muy negros por encima o debajo.** | • Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.<br>• La rejilla del horno está muy baja o muy alta.<br>• El horno muy caliente. | • Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.<br>• Posicione bien la rejilla del horno.<br>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado. |
| **Los pasteles no están bien horneados en el centro.** | • El horno muy caliente.<br>• Recipiente de talla incorrecta.<br>• Recipiente no está en el centro del horno. | • Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.<br>• Use la talla del recipiente recomendada en la receta.<br>• Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"'4") de espacio por todos lados. |
| **Los pasteles no están nivelados.** | • La estufa está desnivelada.<br>• El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena.<br>• La rejilla está desnivelada. | • Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.<br>• Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"'4") de espacio por todos lados.<br>• No use recipientes que están desnivelados o endentados |
| **La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.**  | • El horno está muy frío.<br>• El horno está muy lleno.<br>• El horno se abre constantemente. | • Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado.<br>• Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar.<br>• Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado. |

## Soluciones de Problemas Comunes - **ANTES DE SOLICITAR SERVICIO**

### IMPORTANTE

Consulte la lista siguiente antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

| SITUACIÓN | POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN |
|---|---|
| **El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F'** | El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse **CANCEL** para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse **CANCEL** y consulte un servicio autorizado. |
| **Instalación.** | Colocar la parrilla en el centro del horno. Colocar la parrilla del horno a nivel. Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador.<br>Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos. |
| **El horno no funciona.** | Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj.<br>Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes.<br>El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.<br>El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado<br>Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local.<br>Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe.<br>Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en Configurar los Controles del Horno y seguir las instrucciones.<br>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente<br>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado. |
| **La luz del horno no funciona.** | Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones. |
| **El ciclo de autolimpieza no funciona.** | Asegurar que la puerta del horno esté cerrada.<br>Los controles no estan programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico". |

# **ANTES DE SOLICITAR SERVICIO -** Soluciones de Problemas Comunes

| SITUACIÓN | POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN |
|---|---|
| **El horno produce demasiado vapor al asar.** | Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.<br>La carne no se cuece correctamente. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Cortar la grasa sobrante para evitar que se enrolle, pero no cortar la parte magra.<br>La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.<br>Asadera usada sin rejilla o rejilla cubierta con una lámina. NO usar la asadera sin la rejilla o cubrirla con un papel de aluminio<br>Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo. |
| **Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.** | No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadora del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadora del horno<br>Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo. |
| **Malos resultados al hornear.** | Muchos factores afectan el horneo. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneo de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "Ajuste de la temperatura del horno" en el Manual del usuario. |
| **Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.** | Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. |

# GARANTÍA

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

**Exclusiones**

**Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE. UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas/solicitudes de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre su uso.
9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada/solicitud de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado en el caso de servicio técnico solicitado para áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

**RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS;**

Limitación de acciones legales la única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación o reemplazo del producto según se indica. Los reclamos basados en garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o idoneidad del producto para un propósito específico, están limitados a un año o al período mínimo permitido por ley, pero nunca menos de un año.

Electrolux no será responsable por daños consecuentes o incidentales como, por ejemplo, daños a la propiedad y gastos incidentales ocasionados por el incumplimiento de esta garantía escrita o de cualquier garantía implícita. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones en la duración de las garantías implícitas, de manera que puede que estas limitaciones o exclusiones no se apliquen en su caso. Esta garantía escrita le otorga derechos legales específicos. Es posible que también posea otros derechos que varían de un estado a otro.

**Si tiene que solicitar servicio técnico**

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo

Esta garantía solo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE. UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de servicios y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

**U.S.A.**
**1.800.944.9044**
**Electrolux Home Products, Inc.,**
**10200 David Taylor Drive**
**Charlotte, NC 28262**

Electrolux

**Canada**
**1.800.265.8352**
**Electrolux Canada Corp.**
**5855 Terry Fox Way**
**Mississauga, Ontario, Canada**
**L5V 3E4**